



Universidad Autónoma de Querétaro
Facultad de Filosofía

Estudio de un manuscrito de cocina basado en *El Cocinero mexicano* de principios de siglo XIX. Un acercamiento interdisciplinario.

Tesis

Que como parte de los requisitos para obtener el grado de

Licenciado en Gastronomía

Presenta:

Juan Enrique Guerrero Espino

Dirigida por:

Mtra. Adriana Guerrero Ferrer

Querétaro, Qro.

Abril 2019

Universidad Autónoma de Querétaro
Facultad de Filosofía
Licenciatura en Gastronomía

Estudio de un manuscrito de cocina basado en *El cocinero mexicano* de principios de siglo XIX. Un acercamiento interdisciplinario.

Opción de titulación
Tesis Individual

Que como parte de los requisitos para obtener el grado de licenciado en Gastronomía

Presenta:

Juan Enrique Guerrero Espino

Dirigida por:


Mtra. Adriana Guerrero Ferrer

Mtra. Adriana Guerrero Ferrer
Presidente




Firma

Dr. Eduardo Solorio Santiago
Secretario



Firma

Mtra. María Eugenia Barbosa Ortega
Vocal




Firma

Mtro. Rodrigo Sánchez García
Suplente




Firma

Lic. Guadalupe del Rayo Nieto Bárcenas
Suplente



Firma



Dra. Ma. Margarita Espinosa Blas
Director de facultad

Centro universitario
Querétaro, Qro.
16 de mayo del 2019

*A mis padres que me han orientado
en este sendero de la vida.*

Agradecimientos

Agradezco a mis padres. A mi papá por sus consejos y apoyo en todo momento, por su motivación brindada y paciencia que me tuvo para terminar esta faceta de mi vida. A mi mamá por su cariño y apoyo en el día a día para terminar mi proyecto, por la dedicación que ha tenido a cada uno de nosotros para que logremos nuestros propósitos.

A mis hermanos Miguel Ángel y Carlos, por la motivación brindada a lo largo de mi carrera y en este proyecto.

A mi amiga Lilia Hernández por prestarme tan valioso documento y sobre todo confiar plenamente en mí, y por su apoyo brindado en las entrevistas y el material que le solicité para la culminación de mi tesis.

A mi asesora y mentora Adriana Guerrero Ferrer por todo el material proporcionado, por la motivación que me otorgaba en cada una de las asesorías para no abandonar este maravilloso proyecto, por todas las pláticas que sostuvimos irrelevantes en torno al tema de esta tesis pero que nutrían el espíritu para no decaer en el camino, por la paciencia que me tuvo en las revisiones, y sobre todo por la confianza depositada en mí para terminar un proyecto que marca toda una vida.

A mis amigos Omar Blanco y Mauro Aguillón por su apoyo en cada una de nuestras reuniones, que más allá de bromas que nos hacíamos sabíamos que eran palabras de motivación para no fracasar en este sendero de la vida.

A la Universidad Autónoma de Querétaro por todo el material que se encuentra disponible para los alumnos en las bibliotecas, por la formación profesional otorgada en las aulas, y por haberme cruzado con profesores que les interesa transmitir conocimiento a cada uno de los alumnos.

Estudio de un manuscrito de cocina basado en *El Cocinero mexicano* de principios de siglo XIX. Un acercamiento interdisciplinario.

Índice

Introducción.....	1
El manuscrito de cocina como objeto de estudio. Abordajes interdisciplinarios.....	4
Metodología.....	12
Descripción física del manuscrito.....	14
Presentación del texto.....	16
Capítulo 1. Grandes obras de escritura culinaria.....	17
1.1 Definición de términos.....	18
1.1.1. El tratado culinario.....	18
1.1.2. El manual de cocina.....	23
1.1.3. Recetario.....	26
1.2. El impresor como autor intelectual y promotor de los libros de cocina..	30
Capítulo 2. <i>El nuevo cocinero mexicano</i> editado por Mariano Rivera Galván.....	34
2.1. Contexto de publicaciones de origen extranjero sobre cocina en México entorno a <i>El nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario</i>	35
2.2. La influencia de tratados culinarios franceses en <i>El nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario</i>	37
2.3. El frontispicio en <i>El nuevo cocinero mexicano</i>	40
2.3.1. Antonin Carême: <i>El cocinero parisino o el arte de la cocina francesa en el siglo XIX</i> , (<i>Le cuisinier parisien ou l'art de la cuisine française au dix-neuvième siècle</i>).....	44

2.3.2. Mr. Burnet: <i>Diccionario de cocina y de comida económica, (Dictionnaire de cuisine et d'économie ménagère)</i>	49
2.3.3. Bauvilliers: <i>El arte de cocinar, (L'art du cuisinier)</i>	51
2.4. Ingredientes de la cocina mexicana en el <i>Diccionario de cocina económica</i> de Mr. Burnet.....	53
2.5. Apéndices contrastados entre obras culinarias: Beauvilliers, Mr. Burnet y Galván Rivera.....	55
Capítulo 3. El Manuscrito de Isabel Monroy 1867, inspirado en <i>El cocinero Mexicano en forma de diccionario (1845)</i>	58
3.1 Quién era Isabel Monroy.....	58
3.2 Descripción del manuscrito.....	60
3.2.1 Lenguaje técnico en el manuscrito de cocina.....	62
3.2.2 Técnicas culinarias.....	65
3.2.3 Qué copió Isabel Monroy.....	69
Conclusiones.....	72
Bibliografía.....	76
Anexos.....	81

Introducción

La presente investigación trata del estudio a un manuscrito de cocina que fue regalo de bodas a la señora Isabel Monroy en 1867. Es una copia parcial de *El Cocinero mexicano en forma de diccionario*, editado en México por Mariano Rivera Galván en 1845, en su segunda edición. El documento fue elaborado en Cuautitlán Izcalli, Estado de México y hoy en día pertenece a la familia Hernández Ontiveros, descendientes de Isabel Monroy. Se desconoce a cargo de quien estuvo la transcripción de este manuscrito.

Una primera aproximación a nuestra fuente documental fue el comparar el manuscrito contra el facsímil editado en 1888. Al hojear el cuaderno de recetas que tenía en mis manos, me percaté que el formato a dos columnas y las recetas ordenadas alfabéticamente obedecía a *El Cocinero mexicano*. Al hacer una revisión más detenida, me di cuenta que el manuscrito contiene un total de 1248 recetas copiadas, a diferencia de *El Cocinero mexicano* que registra más de 3000.

Esta tesis tiene como finalidad estudiar a través de una perspectiva interdisciplinaria un manuscrito de cocina que tuvo como inspiración *El cocinero mexicano*, editado por primera vez en México en 1831, pero nosotros estudiaremos la edición de 1888. La justificación de esta elección se debe a que el manuscrito presenta el mismo formato que la edición de 1888 en la que aparece el texto a dos columnas y la información ordenada alfabéticamente, en forma de diccionario. Nuestro interés busca indagar acerca de la influencia de este tratado de cocina y su impacto en el recetario doméstico.

La inclinación por estudiar un manuscrito de cocina de 1867 se debe a mi formación como gastrónomo. A lo largo de mis estudios me di cuenta que el recetario, ya sea impreso o manuscrito, es la fuente documental por excelencia del estudioso de cocina. Además, los tratados de cocina "...son el reflejo inconsciente

de la vida cotidiana y el lugar donde confluyen las costumbres a través de los siglos”.¹

Los aportes de disciplinas como la historia y la antropología me han ayudado a desentrañar, en la dimensión diacrónica y sincrónica, la función social del recetario de cocina. Por su parte, la gastronomía me ha llevado a indagar acerca de la construcción del conocimiento culinario propiamente dicho por cocineros que, en el pasado, se dieron a la tarea de ordenar y sistematizar la práctica de cocina en libros que hoy son la base sobre la cual se sustenta el saber gastronómico. Asimismo, he decidido estudiar este documento para entender en qué momento de la historia mexicana el tratado culinario devino en recetario doméstico.

El estudio de los libros de cocina es relevante desde la perspectiva histórica y antropológica, pues más que versar acerca del rescate de un documento como fuente de conocimiento, “...estos documentos albergan un cúmulo de datos que nos muestran ubicaciones territoriales, la economía, la historia desde un punto de vista de la vida cotidiana.”²

De la misma manera, la mirada que la gastronomía pone en estos libros de cocina habla de un caleidoscopio de aromas, sabores y tonos de la época en que fueron escritas las recetas, dejándonos un legado europeo que ha sido reproducido a través de los años en los recetarios. Además, de escribir en ellos nuestros propios gustos culturales.

El postulado propuesto en esta tesis parte de que el tratado culinario devino en recetario simple y llanamente, cuando al ser copiadas las recetas o las fórmulas pierde la estructura original que le da sentido de obra especializada. A finales del siglo XVIII y principios del XIX en Francia, el tratado culinario se construye por cocineros que han tomado como base los tratados de arquitectura. En estas obras se ordena y estructura el conocimiento en cocina que antes había sido empírico y,

¹ Jean-François Revel, *Un festín en palabras. Historia literaria de la sensibilidad gastronómica desde la Antigüedad hasta nuestros días* (Barcelona: Tusquets, 1996) (Los 5 sentidos, 7), p. 12.

² Alicia Bazarte Martínez, “Introducción”, en *El recetario de las tías. Toluca siglo XIX*, Coordinación y estudio introductorio de Alicia Bazarte Martínez *et al.*, (México: Instituto Politécnico Nacional, 2014), p.15.

que ahora se pone por escrito. Este orden que se da a la cocina por parte de los cocineros galos fue un ejemplo que se replicó editorialmente en el mundo occidental. El recetario doméstico, comentan la antropóloga Adriana Guerrero Ferrer y Carlos Krausse Rodríguez en su estudio sobre los manuscritos de cocina, “...en su mayoría son obra de mujeres, es el recordatorio al ama de casa de aquello que no se cocina cotidianamente, de guisos que se escuchan y se imaginan sabrosos y, que en estos cuadernos, faltos regularmente de ilustraciones, no se necesita explicar cómo se destaza una res o cómo poner la mesa y servir los platillos”.³

La riqueza de estudiar el manuscrito desde la interdisciplina permitirá tener una mayor comprensión de la profesionalización de un oficio y su difusión, el de cocinero profesional; del tiempo y contexto en el que este recetario fue elaborado, la historia; y, desde la antropología, a través del concepto de cultura, situar a este manuscrito en un ámbito mayor de significaciones para entender la función social del recetario doméstico.

Como menciona el escritor italiano, Ítalo Calvino, “Los libros están hechos para ser en otros, un libro único tiene sentido, sólo en cuanto se une a otros libros, en cuanto continúa y precede a otros libros... Nuestra civilización se funda en la multiplicidad de los libros: la verdad se encuentra sólo si se la sigue por las páginas de un volumen a las de otro volumen, como una mariposa de alas matizadas que se nutre de lenguajes diversos, de confrontaciones, de contradicciones”.⁴

³ Adriana Guerrero Ferrer y Carlos Krausse Rodríguez, texto en prensa.

⁴ Ítalo Calvino, “El libro, los libros”, en *Diálogos: Artes, Letras, Ciencias Humanas*, vol. 21, no. 3 (123), marzo de 1985, p. 16.

El manuscrito de cocina como objeto de estudio. Abordajes interdisciplinarios

Esta tesis aborda el estudio de un manuscrito, copia del recetario de cocina, *El cocinero mexicano en forma de diccionario*. En esta edición de 1888 cambia de formato, como el título lo indica, se ordenan las recetas alfabéticamente en forma de diccionario y el texto, a dos columnas.

A partir del interés mostrado en las últimas décadas por esta literatura de cocina la historia, la antropología, la literatura y la gastronomía han aportado sus particulares acercamientos disciplinares con el fin de explicar que los recetarios son valiosos textos en los que se puede conocer aspectos fundamentales de la cultura de un pueblo, y más aún hoy, las perspectivas de análisis, entre otras cosas, se inclinan por recuperar la relevancia de estas obras. Más allá de la integración de fórmulas de cocina, refiere Adriana Guerrero Ferrer "...los recetarios son objeto de la creación humana y revelan el pensamiento de una sociedad en el tiempo".⁵ Los recetarios, fueron relevantes en diversos momentos de la historia de acuerdo a los destinatarios y quien los imprimía.

Como recurso metodológico hemos encontrado en la interdisciplina el diálogo fructífero que nos llevará a tener una comprensión holística de estos documentos.

El historiador francés Fernand Braudel, consideraba que las ciencias sociales lejos de delimitar los campos del conocimiento debían abrir las fronteras disciplinarias para entender plenamente la compleja naturaleza humana en lo que él llamaba *la larga duración*.⁶ ¿Cómo dejar de lado aquellos aspectos culturales, sociales, económicos, políticos, religiosos y cotidianos que subyacen en la escritura de un recetario de cocina?

A este respecto, los historiadores han realizado lecturas interesantes de la realidad tomando en cuenta *los nuevos objetos de la historia*, a la manera de los *Annales*.⁷ Así, el interés por el cuerpo, la alimentación, la moda, la casa, la lectura, los libros, etc., fueron temas que quedaron englobados dentro de la vida cotidiana

⁵ Adriana Guerrero Ferrer y Carlos Krausse Rodríguez, *op. cit.*

⁶ Fernand Braudel, *Civilización material, economía y capitalismo, siglos XVI-XVIII. Tomo 1. Las estructuras de lo cotidiano: lo posible y lo imposible* (Madrid: Alianza Editorial, 1984), pp. 1-7.

⁷ Jacques Le Goff y Pierre Nora, "Presentación", en *Hacer la Historia*, vol. I, Nuevos Problemas (Barcelona: Editorial Laia, 1985), p. 8.

a la que se le dio un valor por lo que revelaba acerca de la sociedad. Ya lo escribía el padre de la escuela de los *Annales*, Lucien Febvre en su libro *Combates por la historia*, al buscar temas nuevos.⁸ “La sensibilidad y la Historia: un tema nuevo. No conozco ningún libro que lo haya tratado. Ni siquiera he visto que los múltiples problemas que conlleva se hayan formulado en parte alguna. Y, sin embargo (y perdónese a un pobre historiador este grito de artista), ¡qué hermoso tema!”. Esta era su reflexión por encontrar rutas que estudiaran aspectos aún no revelados por ninguna ciencia social, animaba a la academia a escribir libros con este enfoque, pues hasta la década de los veinte se carecía de una “historia más humana”, que reflejara a la sociedad en su diversidad. A este llamado acudieron muchos historiadores franceses que se reunieron en torno a la revista *Annales d’histoire économique et sociale*,⁹ donde publicaban los avances y resultados de sus investigaciones. Esta corriente historiográfica impactó en otras escuelas de historia de otros continentes, por ejemplo en México, y por atender a temas como la escritura de recetarios es que hemos tomado esta postura teórica.

Más tarde, otro historiador francés Michael de Certeau, reveló que a través de las estructuras de lo cotidiano y del *saber hacer*,¹⁰ se podría realizar una lectura sociocultural de una sociedad.

Por su parte, los antropólogos al definir el campo de estudio de su disciplina a través del concepto de cultura, muestran que los hábitos alimentarios están indisolublemente ligados a las personas, a los grupos y que a su vez estas prácticas muestran arraigo e identifican a las sociedades. La alimentación, siguiendo a Marcel Mauss, es un hecho social total.¹¹

En esta investigación tomamos el concepto de cultura aportado por Edward B. Taylor, padre de la antropología, quien da la primera definición en 1871 y que dice que “es aquel todo complejo que involucra el arte, la moral, el derecho, las costumbres y cualesquiera otras capacidades adquiridas por el hombre en cuanto

⁸ Peter Burke, *Historia y teoría social* (México: Instituto Mora, 2000), pp. 26-27.

⁹Revista *Annales de historia económica y social*, p. 58.
<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/cb34414997g/date.r=Annales.langFR>

¹⁰ Michel de Certeau, *La invención de lo cotidiano 2: habitar, cocinar* (México: Universidad Iberoamericana, 1999), pp. XIII-XIV.

¹¹ Marcel Mauss, *Sociología y antropología*, (Madrid: Tecnos, 1979), p. 45.

a miembro de la sociedad”.¹² A lo que más tarde agregaría Bronislaw Malinowski, los hábitos.¹³ Esta definición totalizante de cultura que involucra a las maneras de alimentarse y de comer, deja de lado los significados de dichas prácticas. Para integrar estos aspectos simbólicos nos adherimos, igualmente, al concepto de cultura aportado por el inglés Clifford Geertz en la cual dice que “...: la cultura denota un esquema históricamente transmitido de significaciones representadas en símbolos, un sistema de concepciones heredadas y expresadas en formas simbólicas por medios con los cuales los hombres comunican, perpetúan y desarrollan su conocimiento y sus actitudes frente a la vida”.¹⁴

En el ámbito de la gastronomía, el recetario es la fuente documental del estudioso de la cocina, el énfasis está dado no sólo en las recetas, más bien el gastrónomo integra el conocimiento histórico, antropológico e incluso filosófico y literario para, a través de los sentidos, ponderar un plato más allá de la técnica.

Para comprender a la cocina como un acto de producción simbólica y como práctica de lo cotidiano, Claude Fischler nos proporciona una definición que suma el concepto de cultura expresado por los antropólogos cuando dice que “...cocina no es sólo un conjunto de ingredientes y de técnicas utilizadas en la preparación de la comida sino como el acervo de representaciones, de las creencias y de las prácticas que a ellas están asociadas y que son compartidas por los individuos que forman parte de una cultura o de un grupo dentro de esta cultura”.¹⁵

En las últimas décadas, el estudio de los recetarios se ha incrementado en nuestro país, y en fechas muy recientes, los estudiantes de Gastronomía han visto en el recetario un texto que habla de prácticas alimentarias y culinarias, tanto en la dimensión sincrónica como diacrónica.

El ejercicio que nos hemos propuesto llevar a cabo para estudiar este manuscrito de cocina es desde la interdisciplina. La *interdisciplina*, será el método que nos ayude a comprender “...el proceso controlado de préstamos recíprocos

¹² E. B. Tylor, *Antropología. Introducción al estudio del hombre y la civilización* (Barcelona: Altea Fulla, 1987), p. 308.

¹³ Bronislaw Malinowski, citado en Adriana Guerrero Ferrer, *La dulcería en Puebla. Historia cultural de una tradición* (México: CONACULTA/Col. Recetarios Indígenas y Populares, no. 21, 2000), p. 27.

¹⁴ Clifford Geertz, *La interpretación de las culturas* (Barcelona: Gedisa, 1997), p. 88.

¹⁵ Claude Fischler, *El (H) omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo* (Barcelona: Anagrama, 1995), p. 38.

entre las diferentes ciencias del hombre, préstamos de conceptos, de problemáticas y de métodos, para generar lecturas renovadas de la realidad social”.¹⁶ La interdisciplina para llevarse a cabo, comenta Bernard Lepetit, necesita forzosamente seguir “...un conjunto de reglas teóricas y prácticas que hacen posible, el intercambio de experiencias y de conocimientos”.¹⁷

La afortunada relación interdisciplinaria como lo muestra Lepetit, es buscar el intercambio de conceptos entre las disciplinas para mejor entender un campo del conocimiento.

La historiografía mexicana que en mucho se ha nutrido de la perspectiva teórica de la escuela de los *Annales*, ha indagado acerca de la función social de los recetarios en nuestro país. Así, un grupo de historiadores y antropólogos mexicanos han aportado interesantes análisis respecto a los estudios de la alimentación, la cocina y los recetarios.

En México, los recetarios del siglo XIX y XX, tanto impresos como manuscritos han sido tema de estudio de historiadores y antropólogos, más que de cocineros, José Luis Juárez López, Sonia Corcuera, Sarah Bak-Geller y José Luis Curiel analizan el recetario como un objeto de estudio desde la perspectiva histórica y ven en él una colección de secretos, consejos, técnicas y prácticas.¹⁸ De igual manera, estos estudiosos consideran que los recetarios reflejan la situación económica, política y social por la que atravesaba el país, creando de esta forma *estructuras bibliográficas únicas* en cada recetario que se publicaba.¹⁹ Al referirnos a estructuras bibliográficas únicas estamos aludiendo a que cada uno de estos

¹⁶ Bernard Lepetit, “Propuesta para un ejercicio limitado de la Interdisciplina,” *Iztapalapa Revista de ciencias sociales y humanidades*, UNAM, julio-diciembre 1992, p. 33.

¹⁷ *Ibid.*, p. 28.

¹⁸ José Luis Curiel Monteagudo, “El recetario de las tías, propiedad de las señoritas Eloísa y Cristina Galán”, en *El recetario de las tías. Toluca siglo XIX*, coordinación y estudio introductorio de Alicia Bazarte Martínez *et al.*, (México: Instituto Politécnico Nacional, 2014) pp. 9-14.

¹⁹ José Ortiz Monasterio, “La formación de la literatura nacional y la integración del Estado mexicano”, en Laura Beatriz Suárez de la Torre (coord.) *Empresa y cultura en tinta y papel, 1800-1860* (México: Instituto Mora/UNAM, 2001), p. 424, El subrayado es nuestro.

libros, independientemente de que recurran los editores a la copia de recetas, construyen un corpus del conocimiento al que le otorgan un orden específico.

Por su parte, Sara Bak-Geller considera a los recetarios impresos en México en el siglo XIX como pioneros en el rescate de la cocina nacional. Al revisar detalladamente las narrativas de las recetas, encuentra que el chile, el pulque, el maíz son ingredientes que están fuertemente arraigados tanto en el gusto del mexicano como en las recetas que presentan los tratados culinarios elaborados por impresores mexicanos. Pensar la nación a través de los tratados ha sido una originalidad del trabajo de Bak-Geller, pues llega a la conclusión de que los editores "...: articularon un lenguaje, una práctica, un espacio y una temporalidad novedosos que permitirían a los lectores apropiarse y reproducir una imagen específica de comunidad nacional".²⁰

Los recetarios publicados durante el siglo XIX han sido también analizados desde la perspectiva de la escritura y la literatura, en este ámbito Tomás Pérez Vejo, José Ortiz Monasterio y Víctor Infantes acogen al recetario como un objeto en el cual se refleja la situación social del país, dada la influencia que ejercía la lectura en un sector femenino cada vez más letrado e interesado por las publicaciones periódicas.

El reciente interés de los historiadores y antropólogos por los recetarios de cocina, no es una moda. Las humanidades han visto a estas obras como documentos valiosos que reflejan la mentalidad de quienes los han elaborado. Jeffrey Pilcher, John C. Super, Sonia Corcuera, José Luis Juárez López, Sarah Bak-Geller, María del Carmen León y muchos otros investigadores, coinciden que el auge de publicaciones nacionales con el tema de la cocina surge posterior a la independencia, es lo que ha llamado Juárez López un "nacionalismo culinario", donde los impresores reconocen que los mexicanos tienen una cocina y que esta debe ser difundida.

²⁰ Sarah Bak-Geller Corona, "Narrativas deleitosas de la nación. Los primeros libros de cocina en México (1830-1890)", *Desacatos*, núm. 43, septiembre-diciembre 2013, p. 42.

Sabemos por el historiador norteamericano John C. Super que el primer recetario que se publica en la América Latina temprana es *El cocinero mexicano* de 1831.²¹ A partir de este momento los impresores descubren un tema nuevo al que poco a poco empiezan a explotar, la cocina.

El reconocimiento que los impresores del siglo XIX hacían de nuestra cocina tenía la finalidad de ubicarla a la par de la francesa, inglesa, española e italiana. Pero, ¿cómo organizar un vasto mundo de recetas para formar un recetario nacional? Vale la pena retomar a nuestros autores anteriormente mencionados quienes comentan en sus respectivas obras que, en el México decimonónico no sólo se reconocía a una gran cocina nacional, sino a varias cocinas regionales que conformaban aquel caleidoscopio.

Hasta hace breve tiempo, se pensaba que el primer recetario publicado en provincia había sido el del impresor catalán Narciso Bassols, *La cocinera poblana y el libro de las familias* (1872). Investigaciones actuales desmienten tal afirmación al descubrir que en las capitales de provincia de las principales ciudades como Veracruz, Guadalajara, Querétaro, Michoacán y algunas otras, los impresores copiando a Galván Rivera, imprimieron modestos recetarios que carecían de toda instrucción referente a la alta cocina. Su intención era la de proporcionar a las amas de casa sencillas fórmulas fáciles de reproducir.

El principal mercado a quienes iban dirigidas estas publicaciones era la población femenina, sobre todo en las grandes ciudades como México, Guadalajara, Puebla, Veracruz y Querétaro que al saber leer y escribir, se interesaron por los recetarios. Así, los impresores vieron un mercado potencial a quien dirigir estas publicaciones.

El modelo que los impresores mexicanos reprodujeron fue tomado de la tradición francesa. Galván Rivera se inspira en obras de franceses como Carême, Beauvilliers y Mr. Burnet y copia la estructura de estos tratados: láminas, formato y

²¹ John C. Super, "Libros de cocina y cultura en América Latina temprana", en Janet Long (coord.) *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos* (México: Universidad Nacional Autónoma de México, 1997), p. 464.

composición de la obra, sin embargo los contenidos no son exactamente los mismos, porque el editor mexicano introduce recetas de origen nacional. Asimismo, nuestros autores consideran que los recetarios en sus páginas albergan la historia gastronómica del cambio político que se suscitó en la primera mitad de siglo XIX.

Según refiere Laura Solares Robles, Galván se dio a la tarea de buscar en los hogares mexicanos cuadernos de cocina de los cuales copió un sin número de recetas que después ordenó y clasificó para finalmente publicar dicho texto.²² La primera edición salió en tres tomos en 1831, y la segunda en 1834.²³ Debido al éxito editorial, en 1845 Galván da un giro al diseño e imprime el libro en forma de diccionario, tan es así que el título cambia a *Diccionario de cocina o Nuevo Cocinero Mexicano en forma de diccionario*.²⁴ La página legal correspondiente despliega los nombres de dos grandes empresarios mexicanos *de tinta y papel*,²⁵ Mariano Galván Rivera, editor e, Ignacio Cumplido, impresor.

Para entender el papel que jugó la literatura en la construcción de la nueva nación, tomaremos las reflexiones de varios autores que han estudiado la divulgación de ideas por parte de la prensa en los primeros años del México independiente. Este hecho tiene que ver con los análisis que desde la literatura se están haciendo en nuestro país desde hace un par de décadas. José Ortiz Monasterios refiere que la génesis de lo nacional surge, no por los aspectos políticos, económicos o sociales sino por crearse una literatura que da estructura a un Estado.²⁶ La literatura culinaria que cobró auge en ese siglo XIX convulsionado, también participó de manera importante en unir puentes regionales al difundir en los medios impresos (libros, periódicos y revistas) ingredientes y maneras particulares

²² Laura Solares Robles, "Prosperidad y quiebra. Una vivencia constante en la vida de Mariano Galván Rivera", en Laura Beatriz Suárez de la Torre (coord.) *Empresa y cultura en tinta y papel, 1800-1860* (México: Instituto Mora/UNAM, 2001), p. 115.

²³ Ricardo Candia Pacheco y Patricia López. "El cocinero mexicano (1831), Análisis historiográfico de una fuente para el estudio de la cocina mexicana del siglo XIX", (conferencia magistral en "1er. Congreso Nacional e Internacional: Entre Tradición y Modernidad", Universidad Autónoma de Querétaro, 21 de abril, 2015).

²⁴ Laura Solares Robles, *op. cit.*, pp. 115.

²⁵ Laura Beatriz Suárez de la Torre (coord.) *Empresa y cultura en tinta y papel, 1800-1860*, *op. cit.*, pp 113-115.

²⁶ José Ortiz Monasterios, *op. cit.*, pp. 420 y ss.

de elaborar una receta. Esto es, siguiendo a Antonia Pi-Suñer Llorens, la cocina dio la oportunidad de que el país pudiera “conocerse y apreciarse a sí mismo”.²⁷

En este trabajo de investigación tratamos de poner en contexto el primer tratado de cocina publicado recién independizado el país para poder tener una mejor comprensión de qué era lo que buscaba el editor mediante esta publicación, y a qué sector se dirigía. Además, indagar a través de nuestro manuscrito qué aspectos de la cocina interesaba al sector femenino de la época.

²⁷ Antonia Pi-Suñer Llorens, “Una gran empresa cultural de mediados del siglo XIX: el Diccionario Universal de Historia y de Geografía”, en Laura Beatriz Suárez de la Torre (coord.) *Empresa y cultura en tinta y papel, 1800-1860*, op. cit., p. 418.

Metodología

En el 2015 cuando nace el interés por investigar acerca de un recetario antiguo para la materia de *Antropología de la alimentación*, el panorama para el estudio de un documento antiguo era para mí, un concepto bastante llano en el cual no influían otras materias además de la gastronomía ¿Pero cómo construir un valor único a un paquete de hojas, o a un cúmulo de letras ordenadas para dar sentido a una frase?

El primer acercamiento a la fuente documental fue realizar una comparativa con el libro *El nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario* en su edición facsimilar del año 1888, y fue grande la sorpresa al darme cuenta de que, el recetario manuscrito que poseía era una selección de recetas de dicho recetario. Pero para este punto la curiosidad por conocer más acerca del recetario manuscrito era mayor, por lo cual, recurrí a la búsqueda de información acerca del texto original de 1888.

La recolección de información me condujo a textos de antropólogos e historiadores pues son estas áreas las cuales se han encargado de investigar y difundir los hallazgos acerca de *El nuevo cocinero mexicano*, asimismo, el área de gastronomía es en la que menos información se encuentra acerca de este texto. Al existir una brecha de información entre las áreas de gastronomía, con historia y antropología, fue cuando me di cuenta que, para lograr el objetivo de esta tesis que es, el indagar acerca de la influencia que tuvo el tratado de *El nuevo cocinero mexicano* en la segunda mitad del siglo XIX y su impacto en el recetario doméstico, era necesario buscar en fuentes históricas y antropológicas y hacer un análisis mediante la perspectiva de un cocinero-gastrónomo.

La propuesta que se plantea para esta tesis es llevar al lector desde la base fundamental que es la obra de *El nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*, mostrando la definición de los diferentes textos gastronómicos y cómo fue que, de un texto erudito como lo es el tratado culinario devino en una obra llana que es el recetario. Asimismo, se muestra un análisis histórico, y antropológico con una mirada gastronómica de las influencias francesas que se encuentran enmarcadas en la obra cumbre de Mariano Galván Rivera, y cómo fue que bajo la perspectiva

de un editor se dejan en el olvido, las partes profesionales que son de sumo interés para los cocineros y gastrónomos. Por último, se analiza nuestra fuente primaria que es el recetario manuscrito basado en *El nuevo cocinero mexicano*, teniendo como antecedente todo el análisis que se realizó de la obra de Galván Rivera.

Para el último capítulo de esta tesis, se recurrió al método de la entrevista, la cual se realizó a la actual dueña del recetario la señora Lilia Hernández Ontiveros, para de este modo otorgar el reconocimiento a ella y a su primera dueña la señora Isabel Monroy, y así poder cerrar la tesis con el estudio de la fuente primaria, y construirle un valor histórico y antropológico a éste, y no sólo el valor sentimental que se le tiene por parte de la familia.

Descripción física del manuscrito

El manuscrito es un recetario personal, que copia de *El nuevo cocinero mexicano*, un compendio de fórmulas seleccionadas.

El recetario fue otorgado como un regalo de nupcias a la señora Isabel Monroy en el año de 1867, la dueña mantuvo el manuscrito guardado en la alacena durante considerable tiempo.

Al morir Isabel Monroy, se desconoce la fecha, muchas de sus pertenencias son regaladas a sus conocidos y otras tantas son almacenadas en el sótano de su casa, dentro de las cosas que son guardadas se encontrará el manuscrito. El manuscrito permaneció guardado en el sótano por un largo tiempo, es hasta que la nieta de Isabel Monroy, Lilia Hernández Ontiveros encuentra el documento y decide quedárselo.

En 2006 Lilia Hernández decidió mandar empastar el cuadernillo, se le colocó una pasta en piel de color café con grabados que asemejan motivos florales en un tono más oscuro, asimismo se le colocaron dos hojas en blanco, que protegen y sirven como guardas en la parte inicial y en el final del empastado.

El recetario utiliza un papel común, sin filigrana o marca de agua, presenta un color ahuesado, algunas de sus páginas denotan manchas de humedad, roturas, hojas incompletas, y degradación de tinta. Las hojas del cuadernillo miden 32.8 x 21.6 cm.

En la hoja tercera da inicio el manuscrito propiamente dicho, en esta página la primera receta lleva por nombre *Aceitunas rellenas*; la página carece de enumeración legible, pues, se encuentra devastada en la parte superior derecha, pero en su parte anverso en la esquina superior izquierda se lee el número seis, por lo cual inferimos que hacen falta dos hojas.

A pesar de que en algunas páginas es difícil percibir la numeración que lleva el recetario se tiene una continuidad hasta la 121, a partir de esta página se carece de un paginado.

El recetario desde su inicio hasta la página 249 mantiene un formato a doble columna y un orden alfabético como el texto original *El nuevo cocinero mexicano*, a partir de la página 250 las recetas tienen un formato libre, sin tener un ordenamiento alfabético.

El manuscrito no se encuentra escrito por una sola mano, se observa una escritura homogénea en gran parte de las hojas hasta la página 193, posterior a esta página se ve un cambio en la escritura el cual se puede reconocer en las letras “t”, “s”, y “m”, las cuales presentan un estilo prolongado en el momento de realizar la unión de las letras, este estilo se continua hasta la página 196 posterior a esta, se continúa con el estilo y estética que mantiene el manuscrito. Dentro del texto existen palabras que fueron atravesadas por una línea horizontal a manera de “tachadura”, a pesar de que posterior a estos errores se aprecia la palabra correcta.

Por la extensión del cuadernillo nos permite suponer que este documento no fue escrito en un lapso de tiempo breve, además, las personas que escribieron en sus páginas contaban con un conocimiento acerca de las recetas o fueron seleccionadas con ayuda de alguien que tenía dominio acerca de las preparaciones, pues cabe señalar que para 1867 año en que se está fechando nuestro cuadernillo, el analfabetismo era predominante en nuestro país, por lo cual, las personas que eran las encargadas de la preparación de los alimentos era poco probable que supieran leer y escribir.

Para la fecha en que está datado el manuscrito ya no era una prerrogativa de las autoridades el colocar marcas o sellos de agua en las hojas y así conocer al impresor.

Presentación del texto

Esta tesis ha sido organizada en tres capítulos, el hilo conductor ha sido llevar hasta sus últimas consecuencias el manuscrito de Isabel Monroy. La copia que tenemos en nuestras manos fue inspirada en *El cocinero Mexicano en forma de diccionario*.

El orden obedece a la estructura del relato construido para explicar el manuscrito de Isabel Monroy. En el primer capítulo definimos qué es un tratado culinario y sus características de contenido. De igual manera contrastamos la definición de tratado con la de recetario y el manual con la finalidad de entender en el contexto del siglo XIX el nacimiento de este tipo de obras.

En el segundo capítulo describimos de manera breve las influencias que tuvo el editor Mariano Galván para construir *El cocinero mexicano en forma de diccionario*. Un conjunto de textos con enfoque literario, histórico y gastronómico nos ayudan a reconstruir el contexto en el que surgió *El cocinero mexicano en forma de diccionario*. Esta descripción histórica es pertinente para después contextualizar el manuscrito de Isabel Monroy. Creemos que la explicación de los entornos e influencias que recibió Galván, nos ayudan a entender el manuscrito que es el motivo de este trabajo.

En el último apartado, y que consideramos es el capítulo central de esta tesis, es el estudio del manuscrito propiamente dicho a partir de lo que fue copiado de *El cocinero mexicano en forma de diccionario*.

El manuscrito es un recetario doméstico que sólo integra recetas, la diferencia de este manuscrito con *El cocinero mexicano* es que elimina aquellas reflexiones propuestas por gastrónomos para el buen servicio de la mesa y la correcta ejecución de los alimentos al momento de prepararlos.

Capítulo 1. Grandes obras de escritura culinaria

A través de la historia, los documentos de cocina se han clasificado de acuerdo al uso y función de su contenido. A partir del siglo XVI, los recetarios forman un cuerpo del conocimiento integrado a la salud, a la higiene y a la economía doméstica.

Las publicaciones culinarias de los siglos XVIII e inicios del XIX europeo y, a partir de 1831 en México, reflejan el estilo de la época, incluyendo preparaciones y montajes sofisticados de platillos a los que ilustran con grabados y dibujos para mejor comprensión de los comensales, así como integrar un conocimiento práctico para resolver aspectos domésticos de gran utilidad, creando de este modo textos eruditos, los tratados.

1.1 Definición de términos

1.1.1. El Tratado culinario

El siglo XVIII vio el nacimiento de obras especializadas de Química, Física, Filosofía, etcétera, y también fue la génesis de los tratados culinarios. En ellos los cocineros condesaron su saber. Este auge de obras impresas coincidió con la libertad alcanzada por los cocineros durante la Revolución francesa.

En general, el tratado es una obra que comprende o desarrolla todas “las especies tocantes a una materia particular”.²⁸ En el tratado se explica una especialidad a profundidad. Cocineros como Laguière, Lasne, Virad, Beauvilliers y Carême ordenaron el trabajo que realizaron en cocina al poner por escrito toda la experiencia adquirida en palacio. Así, el mundo de la cocina, al igual que el de las ciencias, era susceptible de ser observado, ordenado, clasificado y analizado.

Teniendo como premisa esta noción de tratado se puede decir que “...un tratado de cocina comprenderá de manera profunda el arte culinario, pero un tratado de esta índole expone no sólo el saber preparar alimentos, sino integra un cúmulo de experiencias y conocimientos adquiridos a través de los años. La escritura fue la herramienta que utilizaron esos grandes cocineros para dejar por escrito sus sabidurías de cocina”.²⁹

El uso de la palabra *tratado* en textos de cocina se remonta al siglo XVIII. La cocina como tópico del conocimiento se había estudiado poco. Hasta el momento, lo que prevalecía en manos privadas era el manuscrito donde se privilegiaba la fórmula para hacer un guiso que regularmente era una copia del impreso.

Con el auge de la imprenta en el siglo XVIII, comienza la publicación de tratados culinarios que circulan ampliamente entre gente letrada de las grandes ciudades. Como antecedente de la publicación de tratados de cocina en el siglo XVIII, las obras de los alquimistas, quienes experimentaban con los alimentos en sus laboratorios buscando el elixir de la vida, encontraron como resultado de sus

²⁸ Gran Diccionario Salvat Enciclopédico e Ilustrado (Barcelona: 1992).

²⁹ Adriana Guerrero Ferrer y Carlos Krausse Rodríguez, *op. cit.*

experimentos sabores, texturas y colores en cada alimento. Las anotaciones que realizaban los alquimistas, dado que ellos seguían un método científico para sus pruebas, han sido consideradas por los estudiosos como los antecesores de los tratados culinarios. El ejemplo de alquimista que realizó un tratado de confitería fue Nostradamus, quien en 1552 publica *El verdadero perfeccionamiento y embellecimiento de la cara, y la manera de hacer mermeladas*, este texto tuvo una gran aceptación entre la sociedad, ya que entre 1555 y 1556 se reedita y para hacerlo más atractivo cambia el título por uno más sugestivo *Excelente y muy útil opúsculo para todos necesario con diferentes formas de hacer exquisitas Recetas, dividido en dos partes*.³⁰ Por su parte, los tratados de medicina, al tocar un aspecto de la alimentación humana hacían referencia a las maneras de comer pero no a las preparaciones en sí.

Los tratados culinarios, al igual que los elaborados por los antecesores, los alquimistas, mostraban a la letra una serie de procedimientos y con creatividad e invención dan a conocer fórmulas que llamamos recetas. El tratado culinario tenía como objetivo explicar en su complejidad a la cocina y convertir el acto de comer en una ceremonia de placer, lejos de la idea reinante de que comer era una acción para nutrirse.

A finales del siglo XVIII e inicios del XIX comenzó a ser más frecuente la publicación de tratados en el viejo mundo (Francia, Inglaterra, España, Italia), esto a consecuencia del auge de los medios impresos, como se ha mencionado con anterioridad. En estas publicaciones los autores, igual que los primeros tratados, seguían remitiéndose a las obras elaboradas por los alquimistas, sólo que aquellas incluían modificaciones en las preparaciones o en los montajes de mesas teniendo como resultado un estilo único en cada uno de ellos.

En estos textos se expone una nueva forma de percibir a la cocina y a la mesa, una unión entre estos dos elementos fluyendo en un constante acorde,

³⁰ Manuel Sánchez, *Confituras de Nostradamus* (España: Createspace, 2013), p. 4.

teniendo como principio un equilibrio alimentario; se vincula armónicamente la máquina del cuerpo con la pulsación del mundo contemporáneo.³¹

El historiador y gastrónomo Anthony Rowley nos ofrece una serie de reflexiones en su libro *Una historia de la mesa*,³² los cuales expresan los sentimientos y pensamientos de los gastrónomos del siglo XIX. Lejos de ser recuerdos de una época pasada, los gastrónomos comienzan a proyectar sus sueños de perfección en cada una de sus preparaciones y montajes, descubriendo de este modo la influencia que tenían los colores y las estructuras en la percepción de los comensales. A consecuencia de este descubrimiento, los gastrónomos comienzan a incorporar nuevos conocimientos a sus tratados sustentando su información en textos de arquitectura, en las teorías de los colores, en las topografías cromáticas, entre otros.³³

Con la perfecta armonización de las disciplinas que convergen en los tratados culinarios, comienza una modernización en la cocina que es transmitida a los comensales, quienes empiezan a acudir con mayor frecuencia a los restaurantes en donde se servían platos adornados y perfectamente equilibrados en textura, forma y color.

El siglo XVIII será el de la revolución en temas de cocina e inicia con la gran obra: los tratados. En ellos se revela de manera novedosa la creatividad en el montaje de los platos que da origen a un nuevo elemento dentro de la cocina francesa el cual es llamado “el escándalo francés”, que se refiere a la precisión con la que el cocinero presentaba los platos al comensal, e incluso les llamaron en esa época los “relojeros de placer”, dado que sus preparaciones llegaban en el momento preciso y se situaban en el centro de la creación culinaria, reflejando grandes obras simétricas comparadas a la de los grandes arquitectos de la época.³⁴

³¹ Anthony Rowley, *Una historia mundial de la mesa. Estrategias de paladar* (España: Trea, 2006), pp. 185-190.

³² *Ídem.*

³³ *Ídem.*

³⁴ *Ídem.*

El cúmulo de conocimientos y experiencias que tenían los gastrónomos fue lo que los impulsó a escribir los grandes tratados, que han servido como pilares para la construcción editorial de la cocina de cada región. En estos textos plasmaron sus ideas las que fueron tomadas por otros cocineros como inspiración y guía.

El apogeo del tratado culinario se dio en la segunda mitad del siglo XVIII y la primera del XIX. Con la aparición del tratado las creaciones culinarias requirieron un espacio propio para elaborarse y otro, para disfrutarlas. Es así como surge un espacio en el interior de la casa en el siglo XVIII, el comedor.³⁵ La cocina, vista en el tratado culinario como superación humana, empezó a ser tema de conversación y de amplia difusión en publicaciones periódicas. De igual modo, los cocineros empezaron a ser reconocidos, confinándoles de este modo un estatus en la sociedad de personas cultas, pues tenían conocimiento en diversas áreas como la arquitectura, la química, la física de los colores, la literatura, la historia de los alimentos, etc.

Los libros que escribieron aquellos prolegómenos de la cocina han perdurado al paso del tiempo demostrando el amplio conocimiento que debe de tener un cocinero para ejercer el oficio. Los tratados culinarios son la cúspide a la cual puede ascender un cocinero que desea transmitir conocimiento y experiencias a generaciones futuras, pues como se ha dicho con anterioridad, un tratado culinario comprende el estudio del despiece de las carnes, *dépecer*; las técnicas y procesos de cocción; del conocimiento de los ciclos estacionales, de las cosechas y de la diversidad de ingredientes; de las bebidas; de la creación del menú y de la puesta en escena en la mesa; del servicio y del trinchado de los alimentos, en suma, la cocina.

Los tratados culinarios son textos variados, estos textos no siguen un patrón o un formato base, cada editor, gastrónomo y cocinero, acomodaban la información de la manera que le parecía la más adecuada y útil al lector. El tratado culinario es una obra dirigida por un profesionalista (gastrónomo/cocinero), o es la creación de un

³⁵ Adriana Guerrero Ferrer, "La mesa en Puebla durante los procesos de modernización en el porfiriato" (tesis de Maestría en Historia, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, 2014), pp. 25-27.

literato que en su afán de transmitir conocimiento, a su consideración, escoge qué conocimiento es el más adecuado para su público.

El contenido fundamental de un tratado culinario radicaba en instruir acerca de todo lo relativo a cocina, mesa y maneras, esto es: saber realizar las preparaciones de los alimentos y bebidas que se servían en las mesas de los palacios; la manera de elaborar un menú para complacer a los comensales durante las diversas estaciones del año; la correcta manera de servir un platillo y, la forma de hacer la distribución de los comensales en las mesas de las grandes fiestas.³⁶

Los tratados culinarios en nuestro país transformaron a las élites urbanas, otorgándoles un protocolo en la mesa, de este modo se adoptaron hábitos extranjeros, en su mayoría franceses y españoles, creando así una nueva cultura en la mesa. Con estos nuevos protocolos instaurados en las familias revolucionó la manera del comportamiento en los restaurantes.

Para la historiadora María del Carmen León, los tratados culinarios son un reflejo de la importancia que tiene la práctica culinaria en conjunto para la transmisión escrita del conocimiento culinario.³⁷

Con el paso del tiempo, el tratado culinario como obra de gran envergadura, dejó de ser un texto lucrativo en términos económicos para los editores que preferían imprimir libros más modestos con los cuales tener ganancias jugosas. Es en este contexto que surge el manual de cocina cuya impresión requería de una inversión de capital mucho más modesta ya que a diferencia del tratado, carecía de ilustraciones (láminas, grabados y dibujos) que aumentaban el costo.

De esta forma, el tratado culinario dejó de ser una publicación recurrente por los impresores, dando lugar al manual de cocina, un texto que predominó gran parte de siglo XIX y bien entrado el XX, en la industria editorial.

³⁶ Antonin Carême, *Cuisinier parisien. L'Art de la Cuisine Française at XIX siècle* (Paris : Galerie de Bonssange Père, 1828). <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b86172102?rk=42918;4>

³⁷ María del Carmen León García, *El libro de Dominga de Guzmán: Un documento Personal del Siglo XVIII* (México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes/Culturas Populares, 1997), p.87.

1.1.2. El manual de cocina

El manual como su nombre lo indica, es un texto que explica las maneras de ejecutar algo con las manos y para la realización de alguna actividad. Así, el manual de cocina está enfocado a la correcta ejecución del arte culinario sin la necesidad de recurrir a las reflexiones y meditaciones tratadas por los gastrónomos de los siglos XVIII y XIX.

El manual de cocina tenía como finalidad el poder simplificar el arte de cocinar para las personas encargadas de la cocina en las grandes casas, sin la necesidad de exhibir las grandes decoraciones en los platos o los exorbitantes diseños en las mesas, solo requerían el conocimiento simplificado y algunas de las recomendaciones de los grandes gastrónomos de épocas pasadas; bajo estos conceptos es que los editores deciden imprimir el manual de cocina.

Los manuales de cocina servían como guía, teniendo como finalidad facilitar el trabajo, ahorrar recursos y simplificar la tarea del ama de casa o cocinera,³⁸ en ellos también se indicaba la manera de cómo disponer el servicio y presentar los alimentos de una manera correcta, teniendo de este modo la capacidad de explorar nuevas preparaciones y montajes en la mesa. El éxito editorial del manual es que empezó a funcionar como divulgador entre grupos más amplios con la finalidad de acercar los anhelados placeres de la mesa a una sociedad urbana en crecimiento.³⁹

Los editores se aventuraron en difundir ideas nuevas e innovadoras en sus publicaciones y, sobre todo, textos de fácil lectura con indicaciones precisas para la ejecución inmediata, tal como lo eran los manuales de cocina.⁴⁰

El contenido esencial de un manual de cocina, radica en la simplificación de los procesos para una ejecución de las recetas de un modo más sencillo, adecuando las preparaciones para los diferentes públicos a quienes dirigen estas

³⁸ María Rosa Ruiz Cervera, "Gasterea y Clío. La cultura codificada en los libros de cocina impresos, usados en el México del siglo XIX" (tesis de licenciatura en Historia, Instituto Cultural Helénico, 2011), p.49.

³⁹ José Luis Juárez López, *Engranaje culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX* (México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2012), p.54.

⁴⁰ Laura Solares Robles, *op. cit.*, p. 109.

publicaciones. Explica de manera breve las técnicas culinarias en cada una de las preparaciones que se exponen en el texto, para otorgar al documento ligeros tintes de profesionalismo en cada una de sus páginas.

Al no contar con datos precisos acerca del tiraje, tanto de los tratados culinarios como de los manuales de cocina, y al no conocer el número de lectores, es aventurado mencionar la demanda de estas publicaciones, si tomamos en cuenta que entre 1821 y 1850, el México independiente contaba con una población de 4,800,000 habitantes, de los cuales sólo el 0.6% de la población sabía leer y escribir, y el 99.38% era analfabeta.⁴¹

“Lo que sí podemos decir con certeza, refiere Guerrero Ferrer y Krausse Rodríguez, es que tanto el tratado culinario como el manual de cocina, fueron reproducidos ampliamente por las mujeres que sabían leer y escribir con el objeto de crear sus propios recetarios manuscritos”.⁴²

Como dice Ítalo Calvino, los recetarios son copia de otros recetarios.⁴³ Los libros de cocina siempre se han escrito teniendo como referencia los que los preceden.⁴⁴

Las autoras que escribían los libros de cocina lo hacían por necesidad, también para preservar un recuerdo y, sin duda, por la de su contenido. Las mujeres al escribir no seguían los cánones literarios, eran libros donde la escritura mucho más libre, reflejaba la practicidad de cocina, aunque algunos guisos fueran de complicada elaboración. Al copiar las recetas de un tratado por ejemplo, no daban el crédito al autor, pues al ser un libro personal y no del conocimiento público se reservaban el derecho de no citarlo.

⁴¹ Jaime Manuel Álvarez Garibay, “Letrados de finales del siglo XIX, principios del siglo XX. Los Científicos” (tesis de Doctorado en Historia, UIA, 2011), p. 184.

⁴² Adriana Guerrero Ferrer y Carlos Krausse Rodríguez, *op. cit.*

⁴³ Ítalo Calvino, *op. cit.*, p. 20.

⁴⁴ María del Carmen León García, *op. cit.*, p. 93.

El manuscrito de cocina es una obra anónima y compartida, regularmente, atesorado por quienes lo conservan, sean o no familiares. En sus trazos gráficos se pueden observar letras de diferentes puños, lo que nos hace pensar que es una obra compartida. Al definir lo que es un recetario, José Luis Curiel nos da una aproximación para reflexionar acerca del carácter de un manuscrito de cocina:

[...] son papeles llenos de palabras y las palabras implican pensamientos. Un conocimiento complejo de técnicas, ingredientes, medidas y arte, se transforman en verdaderas partituras capaces de ser interpretadas por un cocinero. En la cocina y especialmente en la gran cocina existen melodías, armonías, ritmos y medidas.⁴⁵

Nosotros agregaríamos que este patrón también es aplicado en la cocina sencilla de todos los días.

El manuscrito al ser, en su mayor parte, una copia de otro texto está muy lejos de ser una creación literaria única, más bien es una imitación de las letras de otro, por lo tanto, este hecho era suficiente para no ser incluidos los manuscritos dentro de la literatura.⁴⁶

En la actualidad los manuales de cocina son una publicación menos frecuente por parte de los editores, el principal enfoque de las publicaciones de cocina a la fecha se orienta a los recetarios, tendencia que ha prevalecido desde inicios del siglo pasado.

⁴⁵ José Luis Curiel Monteagudo, *op. cit.*, p. 11.

⁴⁶ *Ibíd.*, p.108.

1.1.3. Recetario

La primera referencia que tenemos de la palabra recetario está vinculada a la práctica médica, eran los boticarios quienes escribían una serie de instrucciones consecutivas destinadas a la restauración de la salud. Así tenemos que el vocablo recetario en la antigüedad, en tiempos de Hipócrates y de Galeno era de uso médico y no culinario.

Recetario: El afsiento ó amputamiento que fe hace de todo lo que ordéna el Medico fe fuminiftre al anfermo, afsi en el género y cantidad de alimento, como en las medicinas que fe le han de aplicar. En los hofpitaes, que es donde regularmente fe hace, fe póne en un libro o quaderno que vá en blanco, y á efte llaman también Recetario. Lat. Medicaminum proefcripta feris.

Llaman los Boticários el conjunto de recétas no pagadas, pueftas regularmente en un alambre. Lat. Medicanium proefcriptioum.⁴⁷

Los recetarios que contenían características médico-alimenticias fueron comunes en el viejo mundo en los siglos XVI, XVII y XVIII esto a consecuencia de que los textos eran necesarios para ejercer la profesión de los médicos.

En el *libro de Dominga de Guzmán*, María del Carmen León menciona que en el nuevo mundo se llegaron a escribir textos médico-alimenticios, ejemplo de estos documentos son el del médico Gregorio López que realizó en 1589 en el hospital de Oaxtepec *Tesoro de Medicinas*, y el de fray Agustín Farfán en 1592 *Tracto breve de Medicina y de todas las enfermedades, que a cada paso se ofrecen*, ambos escritos contienen notas acerca de alimentos como medicamento, o que ayudaban a sanar el cuerpo.⁴⁸

La tendencia de realizar textos para profesionistas de la salud en los cuales se incluían los alimentos que restauraban el cuerpo, continuó gran parte del siglo XVIII y para finales de la centuria comenzaron a surgir libros específicos para el

⁴⁷ Los subrayados son del autor. *Ibíd.*, p. 81.

⁴⁸ *Ibíd.*, p. 83.

disfrute de los alimentos, destinados a un sector diferente, los profesionistas de la cocina como los cocineros y gastrónomos.

Es con la aparición de lugares destinados al disfrute de los alimentos a los cuales los gastrónomos llamaron *restaurantes*, y que se anunciaban como espacio para restaurar el cuerpo,⁴⁹ que la sociedad comienza a tener un nuevo concepto de receta, pues consideraban que los lineamientos que se describían en las páginas de los tratados eran prescripciones para la sanación del cuerpo, cambiando de una manera radical el concepto de receta, pues como se mencionó con anterioridad, las recetas que integran a los tratados tienen una finalidad diferente y no sólo la de sanar el cuerpo.

La idea de enlazar la palabra receta al ámbito gastronómico ha prevalecido desde el siglo XIX, lo cual es reflejado en revistas, cuadernos, publicaciones periódicas de cocina, y recetarios, los cuales en su interior únicamente contienen compendios de recetas.

Una definición reciente de receta, estudiada desde una perspectiva histórica, es la que nos ofrece Sonia Corcuera en el prólogo del libro *Hazme cazón*:⁵⁰

*Una fuente escrita –algunas veces manuscrita y otras impresa-, firmada o anónima, cuyo tiempo o lugar de origen raras veces es posible precisar con certeza. Se indica con una selección de datos prácticos que conocemos como ingredientes mismos que una vez organizados, cuando el autor incluye de una manera de proceder o de manipularlos, se le transforman en una propuesta concreta para la elaboración de un platillo.*⁵¹

José Luis Curiel define el recetario desde un aspecto diferente, este autor no busca la comprensión de la palabra, pero de igual modo es estudiada desde una

⁴⁹ Anthony Rowley, *op. cit.*, pp. 185-190.

⁵⁰ Sonia Corcuera de Manera, "Prólogo", en Ramos Medina Manuel (coord.) *Hazme cazón. Los historiadores y sus recetas de cocina* (México: CONDUMEX, 1997), p. 26.

⁵¹ *Ibid.*, p.26.

perspectiva histórica, evocando la memoria de las personas quienes escribieron las recetas:

Los recetarios nos sirven para recordar cocinas de otras épocas, las maneras en cómo eran confeccionados los alimentos con los instrumentos de trabajo de los años pasados. El recetario mantiene viva la voz del cocinero (o cocinera) que lo escribió, transmitiendo de este modo las emociones que evocan los platillos sublimes y dotan de sabiduría culinaria al lector para el correcto uso de los utensilios que se mencionan en cada una de las recetas.⁵²

El gastrónomo considera a los recetarios como la fuente documental de su saber. Los historiadores los ven como textos en los que se puede interpretar una historia, y los antropólogos insisten que son memorias de las culturas, por esa razón es necesario conservarlos, estudiarlos y difundir los resultados de los análisis al respecto.

Sonia Corcuera sugiere que el recetario debe ser leído de dos maneras, una a la historia y la segunda a la cocina.⁵³

La primera es una invitación a viajar en el tiempo, utilizando las recetas como vínculo, para conocer la manera de vivir, adquiere de igual modo un perfil cultural aproximándonos al subconsciente cultural de una sociedad, mostrándonos los valores y con el concepto que tenía el hombre del mundo. Asimismo, rescatan para la posteridad un tiempo, un estilo y un modo de vida, ciertas preferencias y caprichos que de otra manera será difícil recuperar.⁵⁴

La segunda manera que puede leerse un recetario, es desde la perspectiva culinaria, en la cual se busca entre sus páginas algún platillo que sorprenda al

⁵² José Luis Curiel Monteagudo, *op, cit.*, pp. 12-13.

⁵³ Sonia Corcuera de Mancera, *op, cit.*, pp. 20-22.

⁵⁴ *Ídem.*

comensal, teniendo un énfasis en las cantidades, proporciones, tiempos de cocción, o de maceración,⁵⁵ creando un rescate de las cocinas de otros tiempos y en algunas ocasiones perfeccionando las preparaciones.

Todos los textos o documentos gastronómicos que se han creado a lo largo de la historia contienen en su interior un vasto conocimiento de épocas pasadas, los cuales son transmitidos a las nuevas generaciones, a pesar de que los gastrónomos o cocineros son los que plasmaron en estas hojas sus conocimientos y experiencias, el editor de estos textos, tiene un rol de suma importancia en la sociedad, dado que ellos fueron los encargados de difundir estos documentos en las regiones o zonas en los cuales fueron editados.

⁵⁵ Elsa Cecilia Frost, "La pobre comida de los frailes", en *Colección recetarios antiguos, Libro de cocina del hermano Fray Gerónimo de San Pelayo, México, siglo XVIII* (México: CONACULTA/ Culturas populares, 2010), p. 11.

1.2. El Impresor como autor intelectual y promotor de los textos gastronómicos en México

Los impresores han tenido una representación importante a lo largo de la historia, esto a consecuencia de que fueron ellos quienes difundieron el conocimiento a través del libro. Desde la aparición de la imprenta, los impresores junto con los editores, dieron un orden a la transmisión del conocimiento a través de catálogos. En ellos se podían encontrar los libros que se habían publicado en un periodo y en un país.

En México, la imprenta llegó en fecha temprana después de 1521. En los catálogos de los impresores en la Nueva España no se han localizado títulos de libros de cocina. Es hasta la segunda década del siglo XIX que se empiezan a publicar libros de recetas.

En lo que toca a las publicaciones de textos culinarios, la importancia del editor radicó desde la aparición de los primeros textos médicos en los que se incluían preparaciones médico-alimenticias durante los siglos XVII y XVIII. Asimismo, otro tipo de texto en los cuales se incluían ligeras menciones a las prácticas alimenticias corresponde a los conventos masculinos y femeninos, donde se indicaban normas o reglas que guiaban el consumo de alimentos en determinadas fechas, estos documentos fueron de gran difusión durante gran parte del siglo XVIII.⁵⁶

La historiadora María del Carmen Simón Palmer menciona en su obra *Bibliografía de la Gastronomía y la alimentación en España*,⁵⁷ que durante los primeros cien años del funcionamiento de la imprenta, los textos que circulaban eran de gran diversidad de temas. Los manuscritos de cocina que existían durante esta época eran escasos, por lo cual era limitada su difusión mediante sus intermediarios, los impresores.

⁵⁶ Rafael Ansón Oliart "Introducción", en María del Carmen Simón Palmer, *Bibliografía de la gastronomía y la alimentación en España* (España: TEEA/ La comida de la vida, 2003), p. 9.

⁵⁷ María del Carmen Simón Palmer, *op. cit.*, pp. 13-20.

A finales del siglo XVIII, comienzan a aparecer un mayor número de recetarios impresos en Europa, se piensa que la razón de que este tipo de textos surjan en un periodo tan tardío es que los cocineros no contaban con la suficiente cultura para poder expresar sus conocimientos mediante la escritura, o simplemente la sociedad aún no se interesaba por un tema como la preparación de los alimentos.

El historiador John C. Super menciona en su artículo *Libros de cocina y cultura en América Latina temprana*, que él solamente encontró en su investigación un libro que se publica y se escribe en nuestro país en la época de la colonia, *Libro de cozina, en que se contienen muchas y especiales viandas que pueden con ellas las personas de gusto, desempeñar la más solemne función*, en Tehuacán el 10 de mayo de 1780. Este libro, es descrito como un cuaderno que contiene 179 recetas algunas con denominaciones pintorescas y clásicas de aquella época.⁵⁸

Es hasta inicios del siglo XIX que llegan a nuestro país los textos culinarios que circulaban en el viejo mundo, las personas que tenían acceso a este tipo de contenido eran escasas, y estas mismas eran las que dictaban a las clases inferiores las indicaciones de comer y comportarse en la mesa.

En nuestra nación, un gran número de editores comienza a emerger en la primera mitad del siglo XIX, la historiadora Nicole Giron Barthe comenta que entre los años 1830 y 1855 sólo en la ciudad de México existían 143 editores registrados, empero, dentro de su misma investigación, menciona que se publicaron 746 folletos diferentes producidos únicamente en la ciudad de México que no mencionan ningún editor.⁵⁹ Por lo cual se demuestra que a pesar de que existía un registro de editores significativamente pequeño, había imprentas no registradas que publicaban folletos con temas variados, creando así un caleidoscopio de conocimiento entre los lectores.

⁵⁸ John C. Super, *op, cit.*, p. 464.

⁵⁹ Giron Barthe Nicole, "El entorno de los grandes empresarios culturales: impresores chicos y no tan chicos en la ciudad de México", en Laura Beatriz Suárez de la Torre (coord.) *Empresa y cultura en tinta y papel, 1800-1860* (México: Instituto Mora/UNAM, 2001), p. 55.

Por su parte el historiador Tomás Pérez Vejo en su artículo *La invención de una Nación: La imagen de México en la prensa ilustrada de la primera mitad del siglo XIX (1830-1855)*, menciona que las publicaciones impresas carecían de temas referentes a la nueva nación; en su mayoría, el 81% del contenido era europeo, lo cual refleja que en un inicio las publicaciones que circulaban en México eran dirigidas para una clase alta o burguesa que sabía leer y escribir.⁶⁰

En la segunda mitad de siglo, los temas que se incluyen en las publicaciones cambian, tomando como semblante al público mexicano, mostrando tópicos como: naturaleza salvaje, minerales, historia, colonia y costumbres.

La causa de que en la segunda mitad del XIX, los temas de publicaciones tuvieran un cambio, fue motivo de una rica y extraordinaria clasificación de los grupos populares y sus oficios. Estos grupos fungieron como modelo en el cual los mandatarios y los editores, fijaron sus esperanzas para consolidar la nueva nación.

El gobierno de la época tuvo un gran interés en la clase media de las ciudades más importantes, instaurando un plan de alfabetización. Consolidó la creación de escuelas en diversas partes del país y así transmitir las nuevas ideas para la formación de la nueva nación independiente.

Asimismo, el saber leer y escribir en la segunda mitad de siglo XIX fue un distintivo entre las clases sociales, se consideraba una marca de clase el tener estos conocimientos, esta oportunidad la acogieron los editores, y es en este periodo que se pueden apreciar un gran número de publicaciones impresas en nuestro país, entre ellas textos culinarios, tratados, manuales de cocina, recetarios y boletines semanales en los cuales se incluían recetas de otros textos.

La mayoría de los textos culinarios que se publican en la segunda mitad del siglo XIX, están dirigidas a un sector específico, el femenino, a consecuencia de que este sector era el encargado de las viandas que se preparaban en los hogares, sin embargo, en las publicaciones culinarias aún se seguían las tradiciones y

⁶⁰ Tomás Pérez Vejo, "La invención de una Nación: La imagen de México en la prensa ilustrada de la primera mitad del siglo XIX (1830-1855)", en Laura Beatriz Suárez de la Torre (coord.) *Empresa y cultura en tinta y papel, 1800-1860* (México: Instituto Mora/UNAM, 2001), pp. 401-405.

protocolos culinarios de otros países como España, Francia, Italia, etcétera, se consideró que estos eran los más adecuados para la nación.⁶¹

⁶¹ José Luis Juárez López, *op. cit.*, p. 52.

Capítulo 2. *El nuevo cocinero mexicano* editado por Mariano Galván Rivera

En este capítulo se abordará la obra cumbre del editor Mariano Galván Rivera, *El cocinero mexicano en forma de diccionario*, en la edición publicada en 1888 en nuestro país. Esta obra fue de suma importancia para el siglo XIX y XX, pues en estudios previos realizados por los antropólogos Patricia López Gutiérrez y Ricardo Candia Pacheco, dan a conocer el número de impresiones que tuvo este texto en las dos primeras ediciones la de 1831 y la de 1834; en 1845 se reedita, teniendo 14 reimpressiones a lo largo de 64 años, convirtiendo la obra en un referente de la cocina nacional.⁶² (*Ver cuadro 1 en anexos*).

La marcada influencia francesa que tiene la obra a lo largo de sus páginas, fomentó la aceptación de la obra entre la sociedad que copió los modelos europeos en la moda, en el diseño, en la cocina, en la arquitectura que seguía la alta sociedad editorial.

⁶² José Luis Juárez López, “Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario: un severo dictado culinario” (México: Escuela Nacional de Antropología e Historia), p. 115. <http://www.navegandorevista.com/publicaciones/documentos2/225.pdf>

2.1. Contexto de publicaciones de origen extranjero sobre cocina en México entorno a *El cocinero mexicano en forma de diccionario*

Para entender el contexto de la situación en la cual se encontraba el México independiente con respecto a sus publicaciones, es necesario comprender que las naciones “son fruto de “invenciones”, en donde influyen las ideas de una identidad colectiva, la cual es previa al nacimiento del Estado y, en última instancia, como origen de éste, la imagen de una nación construida, inventada por el movimiento nacionalista”.⁶³

La idea de la construcción de una nueva nación surge a partir del pensamiento de aristócratas, quienes plantearon que “para la construcción de una nación” era necesario, educar a la clase media la cual era predominante en nuestro país. Para llevar a cabo esta labor se inició un plan de alfabetización, los resultados de dicho plan fueron tangibles hasta finales del siglo XIX como lo plantea Jaime Álvarez en su tesis, en donde menciona que durante la primera mitad del siglo sólo un .6% de la población sabía leer.⁶⁴

De igual modo, Tomás Pérez menciona que: “[...] se puede argumentar que el proceso de invención de una nación forma parte de la larga duración y que en ella lo que importa son las tendencias generales y no las particulares”.⁶⁵

Considerando que el proceso de la creación de una nueva nación abarcó un considerable tiempo de nuestro México independiente, los editores aprovecharon la situación, que el gobierno empleó de alfabetizar, para realizar un vasto número de publicaciones en donde se incluían diversos temas.

Los contenidos que se incluían en la mayoría de los opúsculos que circulaban en el país eran de origen extranjero lo cuales se referían a la historia de los países que habían llegado a colonizar el nuevo mundo. Esta situación de contenido plagado de origen extranjero continuó hasta finales de la primera mitad del siglo XIX.⁶⁶

⁶³ Tomás Pérez Vejo, *op. cit.*, p. 397.

⁶⁴ Jaime Manuel Álvarez Garibay, *op. cit.*, p. 184.

⁶⁵ Tomás Pérez Vejo, *op. cit.*, p. 401.

⁶⁶ *Ibíd.*, p. 402.

Los editores e impresores, tuvieron gran importancia para la difusión del conocimiento en nuestro país, promovieron la cultura nacional y extranjera mediante escritos impresos en las urbes de mayor importancia.

La literatura fue una parte fundamental para la creación de la nación, pues en las publicaciones periódicas se daban a conocer las tendencias que se debían de seguir en cada uno de los rubros de la vida cotidiana,⁶⁷ los modelos que se copiaron en las primeras dos décadas de siglo XIX, fueron el inglés para la moda y los muebles, y el francés para los gustos y las costumbres.⁶⁸

Se puede pensar que desde la tercera década del siglo XIX, la tendencia de copiar lo francés para la cocina fue evidente, como se puede apreciar en *El cocinero mexicano*, pues el acomodo de su contenido es muy similar a los tratados de origen francés, en donde se hace la separación de sopas, entradas, carnes, ensaladas, entre otros subtemas que eran relevantes para la sociedad europea. Asimismo, los editores exploraron nuevos temas como la cocina, la economía doméstica y la salud. Creando así un nuevo género literario en nuestro país, atrayendo a un público en su mayoría femenino.

El tema de la cocina en la primera década del México independiente no era de interés para los editores, pues en nuestro país la idea de admitir que el comer fuese un placer, no era de interés social. El diminuto sector que le interesaba este tema, era quienes importaban libros de cocina de las principales naciones de Europa como España, Francia, e Italia. Los escasos libros de cocina que existían en el país pertenecían a colecciones privadas.⁶⁹

Para la creación de estos nuevos temas los editores recurrieron a hacer la copia de textos publicados con anterioridad en el viejo mundo, únicamente los editores realizaron algunas adecuaciones a estos textos para hacerlos pasar como de su autoría. Pocos eran los editores que incluían la autoría de los libros que copiaban, esta era una estrategia comercial y de prestigio que seguía el editor.

⁶⁷ *Ídem.*

⁶⁸ José Luis Juárez López, *Engranaje culinario...*, p. 52.

⁶⁹ María del Carmen León, *op cit.*, pp. 89-91.

2.2. La influencia de los tratados culinarios franceses en *El nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*

El editor Mariano Galván Rivera tenía su imprenta ubicada en la calle de Cadena número 2, y en este mismo domicilio se encontraba su casa habitación.⁷⁰ Galván Rivera al igual que los demás editores mexicanos como Ignacio Cumplido, solicitó un préstamo para poder llevar a cabo su obra cumbre de la literatura gastronómica nacional, *El cocinero mexicano en forma de diccionario*.

Desde 1831, Galván había empleado un método para recolectar las recetas que consistía en recurrir a las amas de casa de alcurnia para solicitarles copias de sus recetas e incorporarlas a su texto.⁷¹ En esta edición, suponemos que Galván aún no consultaba las obras de los franceses cocineros, más bien divide la obra en “pequeños tratados”, por decirlo de alguna manera, en donde enlista en grandes entradas como “sopas”, “ensaladas”, “aperitivos”, conjuntos de recetas. Su objetivo estaba enfocado en buscar la simplicidad del trabajo doméstico, facilitando de esta forma la elaboración y servicio de las viandas.

Al publicitarse como una obra que recoge lo más granado de la cocina mexicana, el tratado tiene un gran éxito, como lo demuestra el estudio realizado por los antropólogos Patricia López y Ricardo Candia, en el cual mencionan que *El Cocinero Mexicano* tuvo una segunda edición en 1834, ambas ediciones dan un total de 3,000 ejemplares.⁷² Con base en estos números inferimos que el público interesado por la cocina iba en aumento hacia la tercera década del siglo XIX.

Como menciona John Super, los manuscritos eran escasos en el siglo XVIII y principios del XIX, si acaso los había en hospitales, conventos y casas de gente adinerada. Las mujeres escribían poco, comentaba la Marquesa Calderón de la Barca en 1842.⁷³ Sin embargo, las que sabían leer y escribir tenían a su cargo la elaboración del recetario familiar. Estos manuscritos consistían en copiar las recetas

⁷⁰ Laura Solares Robles, *op, cit.*, p. 110.

⁷¹ José Luis Juárez López, *Engranaje culinario...* p. 74.

⁷² Ricardo Candia Pacheco y Patricia López Gutiérrez, *op, cit.*,

⁷³ Madame Calderón de la Barca, *La vida en México* (México: Porrúa/ Sepan Cuántos..., 74, 1997).

de los textos impresos con ligeras modificaciones, o en algunos casos, las recetas platicadas eran transcritas en la libreta. Estos textos los escribían las personas en los conventos, las haciendas y casas solariegas.⁷⁴

El cocinero mexicano tuvo tal relevancia en el siglo XIX que el editor decide reeditar la obra en 1845. En esta reedición ofrece al público un texto nuevo e innovador dentro de la literatura culinaria que existía hasta ese momento. *El nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*, es una obra que reconoce explícitamente las fuentes en las cuales Galván Rivera basa su obra, que en su mayoría recetas, técnicas, láminas y menús son de procedencia francesa.

Tanto *El cocinero mexicano* como *El Novísimo Arte de Cocina o excelente colección de las mejores recetas (anónimo)*, fueron textos fundamentales en la primera mitad de siglo XIX, pues promovieron una cocina con ingredientes propios de la nación e integraron fórmulas, guisos e ingredientes del viejo mundo. En estos textos se educaba a la mujer con lecciones de economía doméstica y en las maneras de mesa.⁷⁵

Se considera que la empresa editorial en las primeras décadas del México independiente era un acto arriesgado por parte de los editores al aventurarse a publicar textos gastronómicos, pues en este periodo, el precio de la tipografía era costosa, existía escases de papel en el país, y el número de lectores aún no era significativo para una empresa como esta, además los escasos lectores no contaban con el suficiente capital para comprar ediciones tan caras o lujosas.⁷⁶

Durante más o menos veinte años, la única literatura referente a la gastronomía *nacional* que circuló en el país fue *El cocinero mexicano* y *El Novísimo Arte de Cocina o excelente colección de las mejores recetas*. La falta de circulante económico, los pagos atrasados por parte del gobierno con quien los editores

⁷⁴ José Luis Juárez López, *Engranaje culinario...* p. 74.

⁷⁵ Jeffrey Pilcher, *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana* (México: Ediciones de la Reina Roja, CIESAS, CONACULTA, 2001), pp. 79-81.

⁷⁶ Laura Solares Robles, *op. cit.*, p. 114.

entraban en negocios tuvo como consecuencia llevar a la quiebra a varios de ellos durante la década de los años 40.⁷⁷

Posterior a la crisis que sufren los editores a finales de la tercera década del siglo XIX, Mariano Galván Rivera reedita la obra de *El nuevo cocinero mexicano* en 1845, en esta nueva edición le otorgó un formato más llamativo, mismo que le da el nombre de *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*.

⁷⁷ *Ídem*.

2.3. El frontispicio en *El nuevo cocinero mexicano*

Los editores mexicanos que diseñaron sus obras de cocina las ilustraron con grabados y viñetas para hacerlas más atractivas. Galván, el maestro del diseño editorial publicó un gran número de libros en los cuales se incluían presentaciones atractivas, se considera como el fundador del comercio de libros en México, además de ser uno de los promotores de la lectura.⁷⁸

Los editores en nuestro país copiaron el modelo de las publicaciones europeas, tomando los grabados y viñetas que se incluían en los libros, esta tendencia de colocar ilustraciones en las publicaciones prevaleció en gran parte del siglo XIX. Galván, después de su viaje por Francia y Estados Unidos, se empapa de nuevas ideas respecto del diseño, es así que en la tercera década del siglo XIX publica el cocinero mexicano e integra el frontispicio en forma de copa que reproduce de la obra de Mr. Burnet.

Para la nueva edición Galván Rivera consulta los tratados culinarios europeos en boga, particularmente los de franceses como Antoinin Carême, *Le cuisinier parisien ou l'art de la cuisine française au dix-neuvième siècle* (1828),⁷⁹ la obra de Beauvilliers, *L'art du cuisinier* (1814),⁸⁰ y de Mr. Burnet, *Dictionnaire de cuisine et d'économie ménagère* (1836).⁸¹ Esta osadía de incorporar modelos franceses marca un hito en las publicaciones culinarias en México y las que se harán posteriormente.

A *El nuevo cocinero mexicano* se le incorporó en la portada interior una figura que los editores llaman frontispicio. Los frontispicios, por lo general se utilizaban para ofrecer un panorama amplio del contenido de la obra. Aquí lo que hace Galván Rivera es tomar de Mr. Burnet la figura del frontispicio que es una copa semejante

⁷⁸ Ricardo Candia Pacheco y Patricia López Gutiérrez, *op. cit.*

⁷⁹ M. A. Carême, *Le cuisinier parisien ou l'art de la cuisine française au dix-neuvième siècle* (Paris : Chez l'auteur, Galerie de Bossange Père, 1828). <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b86172102/f11.textelimage>

⁸⁰ A. Beauvilliers, *L'art du cuisinier*, (Paris : Chez pilet, imprimeur-libraire, 1814). <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k109846s>

⁸¹ M. Burnet, *Dictionnaire de cuisine et d'économie ménagère* (Paris : Libraire Uselle, 1836). https://books.google.com.mx/books?id=ZPESZt7rMvsC&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false

a la de aperitivo y que en su interior hay un texto. Galván, lo que hace es colocar una copa de agua y el texto que reproduce traducido al español copia las primeras ocho líneas del frontispicio de Mr. Burnet.

Rivera Galván explica en el frontispicio, de forma breve, que se inspiró en obras de grandes maestros de la cocina francesa como los de Mr. Burnet, Carême y Beauvilliers.

Galván en *El nuevo cocinero mexicano*, incluye otras líneas en su frontispicio, en las cuales menciona que se incorporan una gran variedad de artículos referentes a la cocina, los cuales han sido publicados en castellano, y hace referencia a la nueva cocina mexicana y francesa. (Véase la figura 1).

La sensibilidad de editor de Galván, finalmente, radica en haber realizado una compilación majestuosa del saber culinario galo y lo aplicó a *El nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario (1845)*.

Hemos de mencionar que Mr. Burnet refiere en el prólogo de su obra que ha consultado otros libros de cocina, pero no menciona cuáles, sin embargo esa compilación tiene el objetivo de facilitar al lector la consulta y búsqueda de información. El tratado de Mr. Burnet tiene la intención de llegar a todo público y no sólo al especializado en cocina, de esta forma la cocina francesa llegaba hasta las clases populares. (Véase la figura 2).

Es importante decir que para los fines de esta tesis, como se mencionó desde la parte introductoria, sólo se realizó un breve análisis de los tratados que se mencionan en el frontispicio y así determinar los aspectos claves que se encuentran dentro de *El cocinero mexicano*.

De cada tratado de cocina que menciona en el frontispicio de *El nuevo cocinero mexicano*, Mariano Galván copió un aspecto en particular, teniendo de este modo el texto un estilo único y asimismo una apariencia llamativa para el tipo de libros a los cuales estaba acostumbrada la sociedad.

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 DIA, EL METODO DE ADEREZAR LOS PLATOS 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.

DICTIONNAIRE

DE

398188

CUISINE

ET D'ÉCONOMIE MÉNAGÈRE.

A l'usage des Maîtres et Maîtresses de maison, Fermiers, Maîtres d'hôtel, Chefs de cuisine, Chefs d'office, Restaurateurs, Pâtisseries, Marchands de comestibles, Confiseurs, Distillateurs, &c.

CONTENANT

L'EXPLICATION DE TOUS LES TERMES TECHNIQUES. — LES DIVERS PROCÉDÉS EMPLOYÉS DANS LA HAUTE, MOYENNE ET PETITE CUISINE. — LES MENUS DE REPAS. — LA MANIÈRE DE DRESSER LES PLATS ET DE DISPOSER LES DIFFÉRENTS SERVICES. — L'ART DE DÉCOUPER. — L'ART DU PÂTISSIER, CONFISSEUR ET DU DISTILLATEUR. — LES MEILLEURS MOYENS À EMPLOYER POUR LA CONSERVATION DES ALIMENS DE TOUTE NATURE, LA MANIÈRE DE RECONNAÎTRE LA BONNE OU MAUVAISE QUALITÉ DES ALIMENS, SOIT SOLIDES, SOIT LIQUIDES, ET DE TOUTES LES SUBSTANCES QUI SERVENT À L'ALIMENTATION. — DES OBSERVATIONS HYGIÉNIQUES SUR LA NATURE DES ALIMENS ET SUR CE QUI REGARDE LEUR PRÉPARATION. — LES PARTIES LES PLUS INTÉRESSANTES DE L'HISTOIRE DE LA CUISINE. — LES SOINS À DONNER À LA CAVES. — LA MANIÈRE DE FAIRE TOUS LES VINAIGRES CONNUS.

ENFIN TOUTES LES NOTIONS RELATIVES À L'ART CULINAIRE ET L'ÉCONOMIE MÉNAGÈRE.



Par M. Buisson, Ex-Officier de bouche.

PARIS.

A LA LIBRAIRIE USUELLE, 6, RUE NEUVE-SAINTE-MARIE.

1836.

Digitized by Google

2.3.1. Antonin Carême : *El cocinero parisino o el arte de la cocina francesa en el siglo XIX, (Le cuisinier parisien ou l'art de la cuisine française au dix-neuvième siècle)*

Antonin Carême fue uno de los gastrónomos franceses con mayor relevancia a finales del siglo XVIII y durante el siglo XIX. Al igual que otros gastrónomos buscaba transmitir su gusto por los principios culinarios, escribió de una manera libre y une la cocina tradicional con la contemporánea.

La vinculación de la cocina tradicional con la moderna se ve referenciado desde una de sus publicaciones tempranas, *Le maître d'hôtel français traité des menus a servir a Paris, a St-Petersbourg, a Londres et a Vienne (1812)*, en el subtema de *Primer tratado de menús de la cocina moderna*,⁸² hace mención de la importancia que ha de tener la cocina moderna en las mesas de Francia.

Bajo el concepto de cocina moderna, Carême escribe, que, el propósito de su obra en todo momento es el de enaltecer la cultura gastronómica, da la importancia necesaria al llevar a la mesa una vasta variedad de colores y sabores nuevos, cuidando la estética en cada uno de los montajes. Asimismo, da un lugar a la cocina y busca en todo momento alejarla del ridículo y del desprestigio.

Carême da un lugar relevante a la organización del menú, tanto así que en una de sus obras dedica un apartado a este tópico. La importancia que tenía el menú para inicios del siglo XIX, era una idea diferente a la reinante en nuestros días, la cual busca un equilibrio entre los alimentos y ofrecer un placer al paladar del comensal.

Durante todo el siglo XIX y las primeras décadas del siglo XX, la idea del menú, era ofrecer una vasta gama de alimentos que servir a los comensales, anterior a que Carême creara sus tratados de menús, otro gastrónomo Alexandre Grimod de la Reynière en su tratado *Manuel des amphytryons (1808)*, proponía un menú más variado, en donde incluía: dos potages, ocho entradas, dos platos intermedios, dos piezas grandes, dos platos de asado y ocho postres. Carême

⁸² Primer traité des menus de la cuisine moderne.

proponía que ese número de platos era muy grande para los comensales, y que debían de servirse uno tras otro para que la temperatura se conservara y así tener una mejor presentación.⁸³

Carême da apertura a que otros gastrónomos de la época publiquen sus tratados culinarios, siguiendo como principio el servicio con el cual se han de servir los alimentos, de igual modo los gastrónomos que se aventuran a publicar posterior a Carême lo realizan en torno al elogio de la cocina francesa.

Para Carême la cocina tradicional debía ser presentada de manera atractiva, el impulso que da a la cocina francesa se basa en no olvidar la tradición culinaria, pero sí modernizarla.

Crear menús fue algo característico del gastrónomo Carême. Consideraba que era necesario o elemental satisfacer al comensal mediante sabores diferentes durante las diversas estaciones del año, desde el mes de enero hasta diciembre. Asimismo, Carême incluía láminas y grabados para facilitar el conocimiento, ya fueran cocineros o comensales.

Para ilustrar la obra, Carême tuvo como base fundamental los tratados de arquitectura de: Nicolás Le Camus de Mézières, *Le génie de l'architecture ou l'analogie de cet art avec nos sensations* (1780) y de Claude Nicholas Ledoux *L'Architecture considérée sous le rapport des arts, des mœurs et de la législation*, (1804),⁸⁴ pues en estos textos se inspiraba para realizar los majestuosos montajes cuidando desde luego la estética. Lo que deseaba era mostrar de manera monumental ante el comensal nuevos platos que lograran despertar el asombro en esta nueva cocina moderna.

Carême no fue el único gastrónomo en ocupar tratados de arquitectura para ofrecer montajes extraordinarios, otros gastrónomos como Laguipière, Lasne, Virad

⁸³ Larousse Gastronomique, p. 693.

⁸⁴ Anthony Rowley, *op, cit.*, p. 191.

y Beaubilliers de igual modo utilizaron estos textos para recrear imponentes esculturas al realizar los montajes de mesa.⁸⁵

A pesar de que los gastrónomos innovaban con sus obras gastroarquitectónicas no eran los primeros en incursionar en estas dos áreas. Alrededor de casi cien años atrás, otro gastrónomo había tomado prototipos de la arquitectura para sus emplatados. Así se demuestra en la obra de Massialot, *Le nouveau cuisinier royal et bourgeois* (1732), en donde proponía planos de mesa para conjuntos de comensales diversos, además de disponer de diferentes tamaños de platos para de este modo jugar con la simetría de los platillos.⁸⁶

Como podemos observar, la tendencia de realizar reproducciones arquitectónicas con tintes de arquitectura se vio marcada desde el siglo XVIII, pero fue hasta el XIX cuando los gastrónomos le otorgan un realce a esta tendencia para atraer a los comensales.

De igual modo, es necesario realizar un paréntesis en esta tesis para dar a conocer al lector la importancia y relevancia que tuvo Antonin Carême, no sólo en el arte culinario, sino también incursionó casi como un arquitecto en la disciplina de la arquitectura. Concibió dos tratados: *Projets s'architecture pour les embellissements de Paris et de Saint-Pétersbourg* (1821) y *Projets s'architecture pour les embellissements de Paris* (1826),⁸⁷ los cuales le valieron el reconocimiento de otros gastrónomos como Beauvilliers y Brillat-Savarin,⁸⁸ este último, autor de *La fisiología del gusto*.

Brillat-Savarin difundió la fama de Carême entre los cocineros, pues encontró una gran pasión en la clasificación que realizó Carême de los menús, y en las maneras de disponer las viandas, de igual modo le fue interesante la manera en que referenciaba la cocina y la estilización de la misma; mediante estas reflexiones Savarin consideró que Carême era un pilar en la cocina nacional pues inspiraba a

⁸⁵ *Ídem*.

⁸⁶ *Ibid.*, p. 190.

⁸⁷ *Ibid.*, p. 191.

⁸⁸ *Ibid.*, p. 192.

los cocineros y, mediante sus escritos el alimento cobraba un simbolismo en la época contemporánea que perduraría a la posteridad.⁸⁹

La catalogación que Carême realizó de los menús a lo largo de sus cinco tratados, es la que elogia Brillat Savarin. *Le maître d'hôtel français traité des menus a servir a Paris, a St-Petersbourg, a Londres et a Vienne (1812)*, *Le pâtissier pittoresque (1815)*, *Le pâtissier royal parisien (1815)*, *Le cuisinier parisien ou l'art de la cuisine française au dix-neuvième siècle (1828)* y *L'art de la cuisine française au XIXs siècle (1833)*, estos tratados sirvieron de guía para gastrónomos futuros, que tomaron como inspiración las decoraciones, los sabores, y la distribución de los alimentos en las diferentes épocas del año.

De su último tratado publicado en vida por Antonin Carême en 1833 *Le cuisinier parisien ou l'art de la cuisine française au dis-neuvième siècle*, el cual se considera como uno de los textos de la literatura culinaria francesa más importantes.

En este tratado desde su página inicial es mencionado como un trato elemental y práctico, en el cual se incluyen entradas frías, tapas y entradas de azúcar, con observaciones útiles para el progreso de la cocina moderna.⁹⁰ En esta primera parte se puede observar claramente que el tratado va dedicado a un sector muy específico, el cocinero profesional, el cual servía en restaurantes prestigiados de Francia, o para los cocineros reales que servían en los palacios.

Además, dada la importancia que tenía el tratado para la época, el autor diseñó 25 ilustraciones que son incluidas y de igual modo menciona que los grabados son realizados por “grandes” dibujantes o pintores de la época.⁹¹ Las ilustraciones y grabados en un texto muestran al lector como es que se tenían que ejecutar los montajes y servicios de cada uno de sus platillos que se incluían.

⁸⁹ *Ídem.*

⁹⁰ *Traité élémentaire et pratique des entrées froides, des socles et de l'entremets de sucre, suivi d'observations utiles aux progrès de ces deux parties de la cuisine moderne.*

⁹¹ *Ouvrage orné de 25 planches dessinées par l'auteur, et gravées au trait par MM.Normand Fills, Hibon et Thierry.*

Este tratado a pesar de que Carême lo contextualiza como una obra en la que ha de exponer menús para las diversas temporadas del año, también realiza una compilación de las recetas expuestas en el tratado *Pâtissier royal parisien* las cuales emplea en su mayoría para la parte de las entradas frías.⁹²

El tratado ofrece una vasta variedad de platillos para complacer a los comensales, además hemos de recordar que Carême servía a grandes diplomáticos, y estos a menudo daban recepciones a sus amistades, y era necesario demostrar la amplia gastronomía con la que contaba Francia.

Carême se convirtió en un ícono social. Los editores se interesaron en difundir su obra y gracias a ellos se difundió entre públicos amplios una estructura culinaria “a la francesa” que habría de impactar en otras cocinas del mundo.

⁹² D'après ce nouvel ordre de choses, j'ai donc extrait de mon *Pâtissier royal parisien* le traité des entrées froides et de l'entremets de sucre.

2.3.2 Mr. Burnet: *Diccionario de cocina y de comida económica, (Dictionnaire de cuisine et déconomie Ménégère)*

La simple mención del nombre de Mr. Burnet en el frontispicio de la obra de Galván nos llevó a indagar acerca de este personaje de la cocina francesa. Escasa información hemos obtenido de Mr. Burnet. En la Biblioteca Nacional de Francia localizamos el Boletín editorial fechado en noviembre de 1836 en el que se difunde la publicación del diccionario y que estuvo a cargo de la imprenta Usuelle.⁹³

¿Cuáles son las aportaciones de Mr. Burnet a la cocina francesa?

En el boletín editorial, mencionado con anterioridad, se publicita la obra de Burnet y se da una gran difusión al subtítulo que aparece en la portada interior. En él se explica de forma muy resumida de los contenidos que la integran así como de las láminas que lo ilustran.

Las ilustraciones que empleó representan la manera de realizar el despiece de diferentes animales como las aves y pescados, reses, ovejas y porcinos. El atractivo de estas ilustraciones para los cocineros se debe a que muestra gráficamente la manera de realizar los cortes específicos para cada animal. Aclara Mr. Burnet que algunos animales deben trincharse en la cocina y no frente al comensal debido a su tamaño. Todas las ilustraciones que emplea son colocadas dentro del texto, como se hace en los diccionarios enciclopédicos, es esto también una característica de su obra, dado que otros gastrónomos como Carême o Beauvilliers colocaban las imágenes hasta el final de cada pequeño tratado o hasta el final de la obra.

El diccionario de Mr. Burnet, a diferencia de Carême, tenía un enfoque más amplio a pesar de que ambos gastrónomos cuidaban la estética en cada uno de los servicios. Mr. Burnet argumentaba que algunos platillos aun debían de servirse

⁹³ Biblioteca Nacional de Francia, "Bibliographie de la France. 1836/11/19", (Biblioteca Nacional de Francia, 2018).

<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k62056091.r=dictionnaire%20de%20cuisine%20burnet?rk=21459;2>

frente al comensal para hacer del acto de comer una ceremonia de placer tanto visual como gustativo.

La característica de servir los alimentos frente a los comensales se observa desde el prefacio, en donde menciona que su diccionario no es sólo para uso exclusivo en restaurantes, o en grandes salones, sino cualquier “aficionado” a la cocina puede consultarlo y de este modo hacer más fácil la ejecución de algún platillo.

Mr. Burnet en su diccionario aborda de una manera profunda la cocina francesa del siglo XIX y demuestra al igual que Carême, que su texto es un elogio a la cocina burguesa de su país.

En su diccionario busca como finalidad el hacer más fácil la lectura y facilitar la consulta. No menciona en qué otros libros se inspiró para hacer su diccionario.

El tratado de Mr. Burnet hemos de considerarlo como una fuente de inspiración para otros gastrónomos y editores, no sólo en el viejo mundo, sino también en nuestro país, dado que contiene estilos únicos para la época, lo cual hicieron atractiva la obra, y recopila información de autores pasados para hacer más fácil su consulta.

Para la tercera década del siglo XIX en Francia y gran parte del continente europeo, los libros de cabecera para los cocineros y gastrónomos eran los de Laguipière, Lasne, Virad, Beauvilliers, y Carême;⁹⁴ considerar que un gastrónomo publicara un tratado de cocina, teniendo de predecesores a personajes reconocidos por gran parte de los cocineros, era una osadía editorial.

El tratado de Mr. Burnet se encuentra ordenado de una manera alfabética y a dos columnas, distintivos que habrán de inspirar a una de las obras más importantes del siglo XIX en nuestro país, el *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*.

⁹⁴ Anthony Rowley, *op, cit.*, p. 191.

2.3.3 Beauvilliers: *El arte de cocinar, (L'art du cuisinier)*

Beauvilliers influyó en la gastronomía francesa desde finales del siglo XVIII y parte del XIX, esto a consecuencia de que trabajó en grandes cocinas de palacio como la del conde de Artois, hermano de Luis XVI.⁹⁵

La fama que tuvo Beauvilliers a finales del siglo XVIII se debe a consecuencia de que en 1782 decide abrir un restaurante en Francia, en donde ofrecía un menú variado, lo cual deslumbraba a sus clientes.

La elegancia y distinción del restaurante de Beauvilliers se observa desde el entorno del establecimiento, comenta Rowley: “la sala es digna de un palacete privado; en cada mesa el servicio se anuncia versallescamente o, al menos, según la idea que de ello podía hacerse una clientela más acostumbrada a hacer antecámara que a compartir la cena del rey”.⁹⁶

Asimismo, Beauvilliers da inicio a la tendencia de publicar en una especie de cartela a la entrada de su establecimiento, el menú que se ha de servir ante el comensal, de este modo, atrae a más clientes a su restaurante, obteniendo así un mercado burgués constante en sus mesas.

La fama de su restaurante durará poco, dado que en 1789, apenas siete años después de la apertura de su establecimiento inicia la revolución francesa, periodo en el cual varios cocineros se ven forzados a cerrar las puertas de sus cocinas a consecuencia del escaso aforo que se presenta en los salones.

La revolución francesa (1789-1799) marca un parteaguas dentro de la industria restaurantera y del medio gastronómico en Francia, pues es después de este periodo que habrá cambios significativos en la cocina y en el servicio de los alimentos.

⁹⁵ Anthony Rowley, *op. cit.*, p. 195.

⁹⁶ *Ídem.*

Posterior a la revolución francesa, varios de los restauranteros que aun conservaban sus establecimientos o que no decidieron cerrar durante el tiempo que duró este evento político, comienzan a observar que el público es más escaso, razón por la cual tienen que bajar los precios de sus productos.

La constante variación de los precios de algunos productos en el mercado hace que los mismos restauranteros cierren sus locales, pues representa un costo muy alto el poder mantener a un precio constante sus platos. Es hasta finales de la segunda década del siglo XIX que se tiene una estabilidad económica en Francia.

Anterior a que se alcance la estabilidad económica en Francia, los gastrónomos y cocineros se ven obligados a trabajar en pequeños establecimientos de servicio de alimentos, pues la burguesía en franca crisis y con ello las cocinas de los grandes palacios en donde se les servían sus platos.

Algunos gastrónomos deciden aventurarse a publicar tratados de cocina con el vasto conocimiento que tenían acerca de este oficio, tal es el caso del gastrónomo Carême que publicó uno de sus primeros tratados en 1812, un riesgo tanto culinario como editorial para la fecha.

Por su parte, Beauvilliers publica su tratado *L'art du cuisinier* en 1814 una fecha más tardía para la estabilidad por la que está pasando el país. En el tratado de Beauvilliers se ve reflejada la elegancia y distinción que marcó como semblante a su restaurante durante el siglo XVIII.

El tratado de Beauvilliers es dirigido a un público específico, el de los cocineros y gastrónomos de la época, esto lo menciona desde la parte introductoria de su texto.⁹⁷

⁹⁷ De tout temps les personnes distinguées par leurs talents dans cette profession, les voluptueux même, qui voulaient donner les préceptes de leur expérience, ont cru devoir les faire paraître sous des noms distingués.

2.4. Ingredientes de la cocina mexicana en el *Diccionario de cocina económica* de Mr. Burnet

La obra de Mr. Burnet a pesar de que es de origen francés, reconoce en sus páginas ingredientes de nuestro país. Para llevar a cabo este análisis se realizó un listado de los posibles ingredientes autóctonos de México para posteriormente realizar su búsqueda en la obra de Mr. Burnet.

Las palabras que se enlistaron para su búsqueda fueron: xitomate, camote, frijol, tuna, chile, maíz, calabaza, nopales, yuca y cacao; de estas palabras sólo se encontraron cuatro dentro de la obra de Burnet: maíz, cacao, xitomate y xocoxochitl (pimienta de Tabasco). (*Ver cuadro 2 en anexos*).

Las palabras que se encuentran en el diccionario de Burnet hacen referencia a que son productos de América o que son utilizados por los españoles, quienes conquistaron el territorio, y ellos mismos fueron los que introdujeron los productos a Europa.

El diccionario de Mr. Burnet se publica en una época tardía en 1814, cuando ya Carême y otros gastrónomos habían publicado sus grandes obras. Sin embargo, su obra contempla varios productos de origen mexicano que ya eran conocidos en Europa, aunque como sabemos, la adopción de ingredientes fue paulatina y tardía. Hemos de mencionar, de igual manera, que la resistencia a integrar productos americanos a la cocina europea se observa en gran parte de los tratados culinarios mencionados con anterioridad, esta es la razón por la cual no se encuentran los ingredientes en los textos de los grandes gastrónomos franceses.

Algunas de las definiciones de los ingredientes autóctonos que se leen en el diccionario de Mr. Burnet son escuetas y únicamente menciona que son productos utilizados por los españoles. En comparación con el diccionario de Galván hay mayor explicación en cuanto a la descripción de los ingredientes usados en la cocina mexicana.

Galván realiza un fuerte énfasis en torno a los ingredientes que son propios del país, sin dejar de lado el estilo que copia de la obra de Mr. Burnet. Algunos de

los ingredientes que se incluyen en el diccionario de Galván son un elogio a nuestra cocina, como lo menciona Sara Bak-Geller.

2.5. Apéndices contrastados de la obra de Mariano Galván contra las obras de Beauvilliers y Mr. Burnet

Era común que en las obras de los cocineros de los siglos XVIII y XIX se presentara el servicio y el trinchado en la mesa, frontispicios y grabados relativos al despiece de las carnes o la presentación de los platos como un todo integrado, desde el conocimiento de los ingredientes hasta la culminación de una comida. Estas obras concebían el acto de alimentarse como uno de los procesos culturales que nos distinguen como especie humana. La relevancia de una técnica de cocimiento era tan importante como la limpieza de las copas para servir el vino o de las servilletas en la mesa.

En el caso de la obra de Galván, encontramos que como editor, concibe que es mejor colocar en apéndices el servicio y trinchado en la mesa, el listado de los vinos provenientes de las casas de Francia, los relevos de las sopas y la organización de los menús para las diferentes estaciones del año. Estos apéndices, como su nombre lo indica, era un recurso que utilizaban los editores para incluir al final del libro un texto, cuadros o láminas que reforzaran el contenido principal de dicha obra.

Con su mirada de editor, Galván resta importancia a lo que los gastrónomos como Beauvilliers, Mr. Burnet y Carême, dan al acto de alimentarse, al embellecimiento de la mesa, al disfrute de los vinos y a la selección cuidadosa del menú. Esto último lo podríamos entender porque en México las estaciones del año no son tan marcadas como en Europa, asimismo, en nuestro país no existían casas productoras de vino de gran importancia y el servicio y trinchado en la mesa estuvo en boga entre la clase pudiente, por lo tanto Galván elogia a los ingredientes de la cocina “nacional” y sus platillos, y los presenta sólo como eso, platos e ingredientes, sin integrarlos a un menú y a una mesa.

De la misma manera, Galván Rivera colocó las ilustraciones en láminas hasta el final de su obra. En cada una de ellas a las que enumeró de la I a la VI, se observan dibujos a línea que muestran el servicio que se ha de colocar para

diferentes números de comensales y las diversas comidas que se realizan en el día. Estas ilustraciones Galván las copió del tratado de Beauvilliers, acomodando las nueve mesas en tres láminas. Asimismo, muestra el despiece de diferentes animales, dibujos que fueron tomados de la obra de Mr. Burnet.

Para la comprensión de estas láminas, Mariano Galván escribe dos apéndices los cuales llevan por nombre: *Apéndice primero: El servicio de la mesa en las comidas que suelen hacerse al día* y *Apéndice segundo: De trinchar en la mesa las diferentes viandas que se preparan en ella, y de hacer platos a los convidados*.

En el primer apéndice de *El nuevo cocinero mexicano, El servicio de la mesa en las distintas comidas que suelen hacerse al día*, Mariano Galván agrega una breve nota introductoria para dar entrada al acomodo de los alimentos en las diversas comidas realizadas en el día como el desayuno, el almuerzo, la comida y la cena. Cada una de estas secciones, menciona a manera de sugerencia, el menú y la disposición de los platos en la mesa.

Este primer apéndice es una traducción del original que se encuentra escrito en francés y se localiza en la obra de Beauvilliers, de las páginas 652 a la 670, en ellas se lee lo que incluye Galván en *El nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario* con una ligera diferencia en el orden descrito en la obra original.

En el apéndice segundo, *Sobre el modo de trinchar en la mesa las diferentes viandas que se presentan en ella y de hacer platos convidados*, se observa que la clasificación de las carnes es de suma importancia. Inicia este apéndice con una adecuación a la definición que ofrece Mr. Burnet de la palabra *Decouper* (*despiezar*), aunque esta adecuación no es una traducción literal de la acción que se describe en el diccionario de Burnet.

Este segundo apéndice desglosa el despiece y los cortes transversales y longitudinales en las diferentes especies de animales de caza, de corral, aves y pescados, como ejemplo: la carne de buey, siguiendo con la de cochino, jabalí, conejo, guajolote, pollo, pichón y diversos tipos de pescado como trucha, barbado, carpa y rodaballo. Es importante mencionar que Galván hace referencia a algunos

ingredientes de la cocina Europea, y habla de rodaballo y de jabalí como si en México fueran especies nativas y que las tenemos al alcance de la mano para cocinarlas.

Las traducciones que realiza Galván para su diccionario, de igual modo tienen ligeras adecuaciones, para que de esta manera se logren entender las imágenes que se incluyen en las láminas correspondientes. (*Ver cuadro 3 en anexos*).

Capítulo 3. El Manuscrito de Isabel Monroy 1867, inspirado en *El cocinero Mexicano en forma de diccionario (1845)*

3.1 ¿Quién era Isabel Monroy?

Al contar con un recetario familiar como es este el caso, la información obtenida para recrear una historia acerca de la autora del libro es escasa. Para llevar a cabo esta labor se recurrió al método de la entrevista, realizada a la señora Lilia Hernández Ontiveros bisnieta de Isabel Monroy, y actual dueña del recetario.

Isabel Monroy nació en la primera mitad del siglo XIX en Cuautitlán Izcalli, estado de México, ahí vivió gran parte de su vida. En el contexto que rodea a Isabel Monroy, la escritura y la lectura eran importantes. Para esa época el programa de alfabetización que había impulsado el gobierno mediante escuelas apenas iba en crecimiento, por lo cual podemos suponer que la señora Isabel Monroy acudió a una de estas instituciones durante su infancia o en su adolescencia, pues se dice que la señora era de las pocas personas que sabía leer y escribir.

Las mujeres se casaban a temprana edad, su educación estaba encaminada a ser buenas esposas y señoras de su hogar. Isabel Monroy no es la excepción, para la década de 1867 contrae nupcias en Cuautitlán Izcalli, con Juan Hernández se dice que se dedicaba a la compraventa de bienes raíces en el Bajío mexicano, por lo cual su situación económica era holgada y pertenecían a la clase alta. (*Ver foto 1 en anexos*).

Dentro de los regalos que le hicieron a Isabel Monroy en su boda, se encontraba el manuscrito con las recetas copiadas de *El nuevo cocinero Mexicano*. Este manuscrito gozó de gran estimación en la familia y sus recetas fueron ampliamente elaboradas en casa cuando se tenían invitados o para alguna festividad especial.

Ya de casada, Isabel Monroy vivió en el Estado de México donde nacieron sus tres hijos: Herminio, María de Jesús y Juan Hernández Monroy.

Más tarde, cuando los hijos de Isabel Monroy deciden hacer su vida, Herminio recibe de parte de sus padres como regalo de bodas el Rancho Los Ricos. (Ver foto 2 en anexos). Ya casado con M. Guadalupe Vega Bastida deciden establecerse en la ciudad de Querétaro y vive con ellos su hermana María de Jesús quien lleva dentro de sus pertenencias el manuscrito. (Ver fotos 3 y 4 en anexos).

El manuscrito sirvió a Isabel Monroy durante toda su vida, fue una guía importante cuando organizaba las reuniones familiares como el nacimiento de sus hijos, los bautizos, los cumpleaños y festividades religiosas. El manuscrito de cocina fue su aliado en la preparación de diversos platillos. Aunque sabemos que las mujeres con una posición económica privilegiada, como la de Isabel Monroy, gozaban de un estatus que las eximía de labores domésticas como lavar, planchar, asear la casa y cocinar terrenos que correspondían al servicio doméstico, ellas sólo supervisaban que las cosas se hicieran “a su modo”.

Al fallecer Isabel Monroy, el manuscrito queda como herencia a su hija María de Jesús quien fue dejando en el abandono el manuscrito, copia de *El nuevo cocinero mexicano*, hasta llegar a ser únicamente un libro más dentro de la alacena.

Lilia Hernández, bisnieta de Isabel Monroy, nieta de Herminio e hija de Javier Hernández Vega y actual dueña del manuscrito de cocina desconoce el año de fallecimiento de Isabel Monroy. Gracias al aprecio que se le ha tenido al manuscrito, este recetario permaneció guardado en la alacena de la cocina y posteriormente fue llevado al olvido en el sótano de la casa de Herminio Hernández Monroy, junto con otras pertenencias de la señora.

En la década de los noventa, Lilia Hernández encuentra el manuscrito de cocina al que ve como un tesoro familiar y, lo guarda en su biblioteca. Además se da a la tarea de buscar información sobre el documento, misma que me ha revelado en esta entrevista.

3.2 Descripción del manuscrito

En el año 2015 como parte de una tarea de la materia Antropología de la Alimentación, la maestra Adriana Guerrero Ferrer, solicitó que se llevara un recetario antiguo para su clase.

Al indagar entre mis conocidos quién podría tener un recetario familiar, mi amiga la señora Lilia Hernández me platicó muy entusiasmada del hallazgo de su manuscrito. Así, le solicité de la manera más atenta, me prestara el manuscrito para estudiarlo, a lo que ella accedió muy amablemente.

En un primer acercamiento con el texto se apreciaba, a simple vista, lo antiguo de este documento y el valor histórico que tiene. Así nació la curiosidad de querer conocer más acerca del manuscrito de cocina, cuestionamientos que nos llevaron a escribir esta tesis.

El manuscrito que hasta la fecha ha sido un préstamo solidario por parte de Lilia Hernández, carece de título. Nosotros le hemos llamado *Manuscrito de Isabel Monroy*, a pesar de que ella no es la autora de dicho texto. En el primer acercamiento que se tuvo con el documento nos llevó a comparar el manuscrito con la obra de *El nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario* en su edición facsimilar de 1888, a cargo de la casa editorial Miguel Ángel Porrúa.

El manuscrito a la fecha cuenta con una encuadernación de piel en tono color café oscuro, carece de algún título en su portada, así mismo tiene dos hojas extras en su interior que sirven como guardas para el documento.

La primera revelación acerca de la relevancia de este manuscrito fue descubrir que se encuentra ordenado alfabéticamente y a doble columna, justo como la obra del diccionario de cocina de Galván.

La grafía del documento se aprecia de rasgos muy bien marcados, letra manuscrita legible en su totalidad con tinta negra china y a pluma fuente, pues hay hojas que están escritas con lápiz, pero lo curioso es que sigue siendo la misma letra. También nos pudimos dar cuenta que la mayor parte del documento fue escrito por una sola mano pues nuestro manuscrito cuenta con 1258 recetas. Únicamente

se ve una ligera variación de estilo en 17 recetas las cuales se aprecian en las fojas 196 a la 193, este cambio se aprecia en las letras “t, s y m”. La mayoría de las recetas son legibles y, escasas las que cuentan con alguna tachadura o enmendadura, a pesar de que si se llega a dar el caso de que alguna palabra se encuentre tachada o atravesada por una línea horizontal, posterior a este error se escribe la palabra correcta.

El recetario manuscrito utiliza un papel común color ahuesado sin rayas y sin filigrana o marca de agua, algunas de sus páginas denotan manchas de humedad, roturas, hojas incompletas, y degradación de tinta. Las hojas del cuadernillo miden 32.8 x 21.6 cm.

En la hoja tercera da inicio el manuscrito propiamente dicho, en esta página la primera receta lleva por nombre *Aceitunas rellenas*; la página carece de enumeración legible, pues, se encuentra devastada en la parte superior derecha, pero en su parte anverso en la esquina superior izquierda se lee el número seis, por lo cual inferimos que hacen falta dos hojas.

A pesar de que en algunas páginas es difícil percibir la numeración que lleva el manuscrito, se tiene una continuidad hasta la foja 121, a partir de ésta se carece de paginado.

El manuscrito desde su inicio hasta la foja 249 mantiene un formato a doble columna y sigue un orden alfabético como el texto original *El nuevo cocinero mexicano*, pero a partir de la foja 250 las recetas tienen un formato libre, sin tener un ordenamiento alfabético.

3.2.1 Lenguaje técnico en el manuscrito de cocina

El manuscrito con el que se cuenta al ser una copia de *El nuevo cocinero mexicano* posee las mismas características de escritura que señala el editor Mariano Galván en el principio de la obra, menciona que, “se siguió un estilo tradicional para la obra, respetando las palabras en español tradicional y asimismo las palabras de origen nacional”.

Como se mencionó en el capítulo anterior, la mayoría de las recetas que se encuentran en *El nuevo cocinero mexicano* tienen un estilo francés, algunas de ellas son traducciones fidedignas o sólo con ligeras variantes en los ingredientes que se incluyen, por lo cual el lenguaje técnico que se aprecia en el manuscrito es semejante a la de los grandes gastrónomos franceses de principios del siglo XIX.

Este manuscrito de cocina al igual que los recetarios publicados en el siglo XIX, tiene un lenguaje que es destinado a un lector con conocimientos de cocina, dado que es necesario conocer las técnicas, ingredientes y utensilios para saber interpretar la receta.

Nuestro manuscrito al ser copiado de la obra original de *El nuevo cocinero mexicano*, lo hemos de situar como una obra que se inscribe dentro de las prácticas de lo cotidiano, como menciona Michel de Certeau. En el manuscrito se observa que las recetas copiadas obedecen a una elección que es guiada por el gusto, por la disponibilidad de los ingredientes, por las formas de elaboración y por la estética de los alimentos. La complejidad de algunas recetas también está incluidas en el manuscrito, ya que se contaba con cocineras experimentadas que comprendían el lenguaje técnico de cocina.

El manuscrito mantiene una estructura lingüística de fácil comprensión para aquél que tenga conocimientos de cocina. El contenido sólo integra recetas y deja de lado los tratados sobre economía doméstica, los esquemas de cómo poner una mesa, la organización de los diferentes menús y el despiece de las diferentes carnes. Nosotros nos preguntamos, ¿por qué el manuscrito sólo copia recetas y deja de lado información complementaria para el disfrute estético de la mesa y de

las técnicas correctas de la ejecución de un plato desde el despiece de las carnes hasta el emplatado?

La respuesta la encontramos en el oficio mismo de cocina a la que se entendía como una práctica sencilla y cotidiana. Como hemos visto, el quehacer de los cocineros de la corte los llevó a generar tratados que explicarán a detalle el complejo mundo de la cocina.

La lectura que se realiza en nuestro manuscrito, mantiene un cierto grado de dificultad, dado que tiene el estilo del siglo XIX en donde la redacción de las recetas de cocina se realizaban en prosa, y no como se conocen en la actualidad en donde se enuncian primero los ingredientes que se han de emplear y posteriormente se coloca el procedimiento para llevar a cabo la preparación.

Las recetas a pesar de que se encuentran escritas en prosa, se encuentran constituidas por dos partes: indicador y enunciado, el primero es el título de cada receta y del segundo es la forma en como se ha de elaborar la preparación.⁹⁸

La redacción de las recetas utilizan un sistema métrico no estandarizado, pues se emplea en algunas de ellas: un puño, un poco, un tanto, agregar hasta que se vea ha determinado punto, sólo por mencionar algunas de las expresiones que se usan.⁹⁹

Varias de las recetas que se agregaron a *El nuevo cocinero mexicano* como lo menciona José Luis Juárez fueron solicitadas de algunas casas y colocadas en el recetario, se puede llegar a suponer que esta es la razón por la cual varias recetas no cuentan con un sistema métrico determinado, pues hemos de recordar que el sistema métrico apareció formalmente en nuestro país el 15 de marzo de 1857, pero fueron varias décadas después de esta fecha que se logró utilizar de una manera cotidiana en la vida de los mexicanos.

⁹⁸ Antonio Viudas Camarasa, "El lenguaje técnico de un recetario de cocina", *Universidad de Extremadura, Servicio de Publicaciones Vol. 05*, 1982, p. 220.

⁹⁹ *Ídem*.

Asimismo, el manuscrito las recetas que se encuentran en su parte final mantienen esta peculiaridad de lenguaje, en donde se emplea medidas no estandarizadas para la descripción de las preparaciones.

La parte visual en los recetarios ha sido algo que ha prevalecido por varios años, pues como se mencionó en el capítulo anterior, los gastrónomos ilustraban sus tratados mediante grabados para hacer más atractivos sus textos y también para dar una idea al lector de lo que se buscaba transmitir con sus descripciones.

El nuevo cocinero mexicano de igual modo tiene ilustraciones dentro de sus páginas que cumplen la función de ilustrar los apéndices con los que describe los diversos cortes de carne y las maneras de cómo se debe disponer la mesa. El manuscrito no cuenta con ninguna ilustración dentro de sus páginas, pues dentro de las partes que fueron copiadas, los apéndices no fueron importantes para la persona que realizó la copia.

3.2.2 Técnicas culinarias

El nuevo cocinero mexicano dentro de sus páginas alberga una gran cantidad de técnicas culinarias, mismas que fueron creación de los grandes gastrónomos franceses o en algunos casos también de italianos. Estas técnicas culinarias se han mantenido vigentes hasta la fecha.

Las técnicas que se incluyen en nuestro manuscrito, se encuentran dentro de las recetas, no existe separación alguna para especificar alguna técnica en específico, complicando así el entendimiento de las recetas, pues es necesario tener conocimiento previo para saber a qué se está refiriendo la técnica o la preparación misma.

Una receta que tiene mayor grado de complejidad se refiere a los puntos del azúcar. Para conocer cuando ya se ha llegado al punto de azúcar deseado es necesario tener experiencia. Por lo tanto, quien haya copiado las recetas sabía perfectamente de la importancia del manejo del azúcar para la elaboración de dulces y postres.

Para el dominio de esta técnica en la actualidad se cuenta con equipo específico para facilitar estas preparaciones, pero para la época en que es publicado y aun para la fecha que es escrito nuestro manuscrito, el dominar los correctos puntos del azúcar se necesitaba un gran conocimiento o experiencia para saber a qué se está refiriendo la receta cuando se menciona almíbar de punto de hebra, de bola suave, etc.

Para entender la complejidad de los procedimientos analizamos la siguiente receta que se encuentra en la foja 163 del manuscrito:

Jamoncillo de Pepita

Se mezclan tantos iguales de pepitas verdes de calabaza, peladas y molidas, y de almibar de punto de hebra, cuando se haya apartado del fuego; se bate bien y se vuelve a la lumbre, meneándolo sin cesar hasta que tome el punto de cajeta; se aparta entonces, sin dejarlo de menear por eso, y se vacia en un cajoncito que se

tendrá prevenido, sin llenarlo, sino solo poniendo pasta blanca hasta la mitad, y tiñendo prontamente la pasta restante en el cazo con grana o panecillo, se llena el cajón con ellas.

Para la realización de un almíbar a punto de hebra es necesario conocer la temperatura que este debe tener y asimismo saber que existen dos puntos del mismo: *hebra fina* y *hebra gruesa*, el primero alcanza una temperatura de entre los 103-105°C, y el segundo oscila entre los 106-110°C, el que nos sirve para esta preparación es el de hebra fina pues su viscosidad es mayor lo cual da una mayor firmeza al postre, el punto de hebra gruesa se emplea generalmente para endulzar otras preparaciones como jarabes o *coulises*.

Asimismo, se hace mención, en la misma receta, de que la pasta debe estar a un *punto de cajeta*, en realidad este punto llamado así carece de una definición técnica, más bien está vinculado a un dulce con esa consistencia.

En cada receta se emplean técnicas culinarias, algunas son más complejas que otras, pero en todas es necesario tener un conocimiento previo de lo que se va a realizar, pues depende, en gran medida, de la correcta ejecución de estas técnicas lo que garantizará el éxito de la receta.

Otro claro ejemplo de la importancia de las técnicas culinarias lo podemos ver en la siguiente receta:

Pichones en Caldillo de Xitomate y Vino

Se fríen en manteca unos xitomates asados y molidos con ajo y perejil, y se sazonan con sal; se les añade clavo canela y pimienta, molido todo con pan frito, pasas, almendras, ajonjolí tostado, vino de Málaga o de Parras, y un poco de caldo en que se cocieron los pichones; se ponen estos en el caldillo y se dejan hervir hasta que estén bien sazonados.

A pesar de que las instrucciones de preparación parecen sencillas es necesario poner atención en los detalles que se mencionan en la descripción. Como cocinero debemos estar atentos a todas aquellas preparaciones previas que deben estar ya ejecutadas en el momento de integrar cada uno de los elementos y formar

el platillo. En un inicio se menciona que se debe tener con anterioridad jitomates asados, no se dice nada de los ajos pero se da por entendido que los ajos también deben de ir asados pues es una salsa la que se va a preparar. Se menciona una segunda molienda en la cual se incluye: pan frito, pasas, almendras, ajonjolí tostado y vino de Málaga, se puede llegar a pensar que no sea tan necesario hacer dos moliendas, pues todo se une posteriormente en la cocción, pero algo que no menciona la receta es que es necesario dejar evaporar el alcohol del vino por lo menos de 3 a 5 minutos, con la finalidad de que únicamente se conserve el sabor del mismo.

De igual modo, se hace referencia a que los pichones deben de estar cocidos con anterioridad, y después se agrega al caldillo para que tomen sabor, aquí es necesario mencionar que es importante cuidar la cocción previa de los pichones, pues al tratarse de una carne suave, esta se puede llegar a sobre cocer y se despedazaría dentro de la preparación.

Esta es la maestría con la que se deben manejar los ingredientes, con un conocimiento preciso de las cocciones, de los cortes de las carnes, de la frescura de las verduras y hortalizas que uno debe saber con anterioridad y que la receta no menciona, por lo cual es evidente que las personas que toman el recetario ya sea la obra original de *El nuevo cocinero mexicano* o *el manuscrito de Isabel Monroy*, deben de tener un conocimiento previo de las técnicas que se han de emplear en cada una de sus recetas.

A pesar de que se trata de un recetario que es un regalo de bodas para una mujer, la variedad de recetas que se incluyen dentro de sus páginas es muy extensa, no sólo se incluyeron recetas dulces o postres, también hay preparaciones para la comida cotidiana y para las fiestas, lo cual ofrece una gran variedad de platillos para la mujer que cocina.

En la parte final de nuestro manuscrito se incluyen otras recetas que no están en orden alfabético, y estas preparaciones, a diferencia del resto, en su mayoría son dulces, lo cual podemos suponer que son recetas escritas por la misma señora Isabel Monroy o por su hija María de Jesús Hernández Monroy. Estas recetas no

están incluidas en *El nuevo cocinero mexicano*. Suponemos que estas preparaciones gozaban de gran estimación entre los comensales de la familia de Isabel Monroy o, eran recetas especiales de la casa y por estas razones decidieron escribirlas para que prevalecieran al paso del tiempo.

3.3 Qué copió Isabel Monroy

El manuscrito con el que se cuenta se sitúa en una época en donde la idea reinante de la sociedad aún era de que la mujer tenía que dedicarse a su marido, hijos y tareas domésticas, alejando de este modo a las mujeres de la mirada pública.¹⁰⁰ Las mujeres al dedicarse a las tareas domésticas, la transmisión de tradiciones o costumbres se heredaban de una manera oral a las generaciones posteriores, eran pocos los casos en que esta transmisión de conocimiento se realizaba de manera escrita, como lo hemos mencionado con anterioridad era escaso el índice de personas que sabían leer y escribir.

Dentro de la transmisión de costumbres y tradiciones se encuentra un elemento importante para la gastronomía, que son los recetarios manuscritos, pues además de ser documentos con un gran valor sentimental para las personas que los poseen, recoge dentro de sus páginas un vasto conocimiento de modelos gastronómicos, ideales, refinamientos en la mesa en la época en que fueron escritos.

En algunos casos en los recetarios manuscritos también se incluían notas acerca de la familia como bautizos, cumpleaños, fechas de boda, etc. María del Carmen León menciona que los recetarios al incluir este tipo de notas en los recetarios se clasifican en otro ámbito, cuadernos de cocina o libros de razón.¹⁰¹ No profundizaremos en esta cuestión pues nuestro documento no entra en esa clasificación, dado que en sus páginas sólo encontramos recetas de cocina.

Nuestro recetario lo hemos de catalogar entre los recetarios femeninos, como menciona María del Carmen Pérez Sámper.¹⁰²

Se menciona que ya no son recetarios profesionales, pero ¿Qué es lo que hacía un recetario profesional? Responder esta cuestión es retomar nuestro capítulo uno y recordar el contenido que tiene un tratado de cocina, este documento tiene

¹⁰⁰ María de los Ángeles Pérez Samper, "Recetarios manuscritos de la España moderna," *Cincinnati Romance Review: Writing about food: Culinary Literature in the Hispanic world* (Volumen 33, 2012), p. 28.

¹⁰¹ María del Carmen León García, *op. cit.*, p. 107.

¹⁰² María de los Ángeles Pérez Samper, *op. cit.*, p. 37.

un conocimiento tan amplio de la cocina y de las maneras de servir la mesa que era dirigido a los profesionales de la cocina los gastrónomos y cocineros.

Por lo cual, se asume que un recetario que carece de las reflexiones de los cocineros deja de ser un documento profesional, aunque en la actualidad la mayoría de los recetarios que se publican de igual modo dejan en el olvido las reflexiones y la maneras de disponer la mesa, únicamente colocan recetas orientadas a cierta temática, dejando el profesionalismo de los recetarios en el abandono.

Las mujeres al igual que las personas que no se encuentran inmersos dentro del ámbito gastronómico dejan de lado esos factores de profesionalismo, pues son cosas que carecen de interés para su persona, es esta la razón por la cual la mayoría de recetarios femeninos únicamente cuentan con recetas en su interior, e inclusive si observamos los recetarios actuales, estas publicaciones se encuentran orientadas a ese mismo sector el femenino.

Nuestro manuscrito al ser un regalo de bodas para la señora Isabel Monroy, persona que su mayor interés al llevar una vida de casada era el de dedicarse a la casa y a los deberes de esposa, no eran de interés conocer las partes “profesionales” que se encuentran en El nuevo cocinero mexicano, por lo cual sólo encontramos ligeras menciones de algunas técnicas culinarias específicas que se encuentran dentro de las recetas.

Es arriesgado de nuestra parte decir que la persona que realizó la copia del manuscrito buscaba una transmisión de platillos típicos de nuestra nación recién independizada o de platillos sólo para festividades, pues dentro de sus 1258 recetas no se encuentra un tópico en particular que haya seguido el que copio la obra.

En nuestro manuscrito se encuentran escritas recetas variadas desde entradas como aguacates rellenos de picadillo, una gran variedad de ensaladas que pueden servir como entrada o como acompañamiento de otras preparaciones, diferentes modos de cocinar las diversas carnes como el bagre, bacalao, carnero, cabrito, cerdo, gallina, pato, pichones, robalo, ternera y vaca, una vasta variedad de postres como buñuelos, conservas de diferentes frutas o inclusive hortalizas, empanadas, panes, pasteles y helados, salsas que sirven de acompañamiento para las carnes pero que contienen ingredientes nacionales con técnicas francesas,

también encontramos como realizar diferentes tipos de bebidas que tienen diferentes tipos de uso, se leen también diferentes modos de preparar chiles rellenos, y de cómo realizar frijoles de diversas maneras, un recetario que se puede emplear tanto para ocasiones especiales o para la cocina del diario.

La única distinción que se puede encontrar es en las últimas 56 recetas que se leen, en donde 6 recetas no pertenecen a la categoría de preparaciones dulces, chile a la campaña, mole poblano, caracoles, friambre, y queso de puerco, por lo cual suponemos que estas últimas recetas fueron copiadas por Isabel Monroy o por su hija María de Jesús Monroy, pues siguen el estereotipo de que a la mayoría de las mujeres gustan más de postres que de preparaciones saladas, aunque no se descarta la idea de que pudieron ser anotadas por la mano de algún caballero.

Conclusiones

Como se ha dicho a lo largo de esta tesis, una de las obras culinarias más importantes en nuestro país del siglo XIX fue *El cocinero mexicano* editada por Mariano Galván Ribera, obra a la que posteriormente el mismo Galván corrige y aumenta en 1845 bajo el título de *El nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*, otorgándole un nuevo estilo, convirtiendo así al libro como un referente profesional y especializado tratado culinario del siglo XIX.

El cocinero mexicano, además de ser un texto alusivo a la cocina mexicana del siglo XIX fue el primer tratado culinario publicado apenas diez años después de independizado nuestro país. Para 1831 pensar en una cocina nacional, aún se encontraba muy lejos de la idea que hoy tenemos acerca de este concepto. Las recetas que se incluían en esta primera edición eran copia de otras recetas en donde los ingredientes, técnicas, maneras de disponer los alimentos pertenecían a cánones dictados por la sociedad burguesa de Europa.

Han de pasar catorce años desde que ve la luz *El cocinero mexicano*, para que su editor reedite la obra y complete de manera sustancial el vacío que existía en su primera edición, pues en este nuevo texto *El nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario* contiene los aspectos que han de definirlo como un tratado y no como un simple recetario seccionado en pequeños “tratados” en donde sólo se incluían recetas. Los aspectos que incluye en su reedición el editor, son los dos apéndices: *Apéndice primero: El servicio de la mesa en las comidas que suelen hacerse al día* y *Apéndice segundo: De trinchar en la mesa las diferentes viandas que se preparan en ella, y de hacer platos a los convidados*.

Estos dos apéndices que son extensos y complejos, abarcan de manera sustancial lo que en siglo XIX el gastrónomo francés Antonin Carême menciona que debe de contener un tratado. El contenido fundamental de un tratado culinario radica en instruir acerca de todo lo relativo a cocina, mesa y maneras, esto es: realizar las preparaciones de los alimentos y bebidas que se servían en las mesas de los palacios; la manera de elaborar un menú para complacer a los comensales durante

las diversas estaciones del año; la correcta manera de servir un platillo y, la forma de hacer la distribución de los comensales en las mesas de las grandes fiestas.

El entendimiento de una obra tan compleja y estructurada como lo es *El nuevo cocinero mexicano* nos da la pauta para realizar la presente investigación que presento como tesis, pues es necesario comprender los conceptos a los que se refieren las diferentes obras culinarias, y como es que cada una de ellas se va haciendo cada vez más escueta en su contenido y como el editor tiene un papel importante en la publicación de cada una de estas obras.

La complejidad de leer *El nuevo cocinero mexicano* se encuentra desde el simple hecho de que es una obra estructura y publicada por un editor y no como los tratados europeos, los cuales estaban estructurados de acuerdo a lo que consideraba importante el gastrónomo o cocinero.

El editor Mariano Galván Rivera en su estrategia de realzar el profesionalismo de *El nuevo cocinero mexicano* colocó en el frontispicio el nombre de tres gastrónomos Carême, Beauvilliers, y Mr. Burnet los cuales tenían una gran reputación en Francia. De manera interdisciplinaria y como método de investigación se realizó un breve análisis de los tratados franceses que se enuncian en *El nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*, para que de este modo contextualizar el origen de una de las obras de mayor importancia de la literatura culinaria del país.

El nuevo cocinero mexicano tuvo varias reediciones dado que la demanda de la obra era grande, lo cual propició que editores de publicaciones periódicas aprovecharan este auge para incluir recetas en estas ediciones semanales o diarias, Tomas Pérez Vejo menciona que el contenido de estas publicaciones se vio plagado de contenido nacional después de la segunda mitad del siglo XIX.

Con la publicación periódica a módico precio de los manuscritos de cocina las mujeres que sabían leer empezaron a coleccionarlas. Escritura y cocina van de la mano pues en nuestro país el plan de alfabetización lo había iniciado el gobierno de la nueva república independiente.

Para finales del siglo XIX e inicios del XX la publicación de tratados culinarios se convierte en obra de los editores que les interesaba publicar. Más tarde con el encarecimiento de los insumos para la edición de libros de cocina el tratado se vuelve una obra inaccesible por su costo y que pocos editores podían pagar, además de que la tendencia del mercado se encontraba orientado a los manuales de cocina y a los recetarios.

En el contexto de la educación de las mujeres, de aquellas que saben leer y escribir nace nuestra fuente primaria y objetivo principal de esta tesis, *El recetario manuscrito de Isabel Monroy* el cual es un compendio de recetas copiadas de *El nuevo cocinero mexicano* seleccionadas de una manera aleatoria, para preparar alimentos variados tanto para la cocina del diario como para las celebraciones importantes.

Con el copiado de recetas de un texto tan importante como lo es *El nuevo cocinero mexicano* muestra la influencia que tuvo esta obra en gran parte del siglo XIX. Asimismo, se observa el entendimiento que se debe tener para interpretar una receta, pues en un manuscrito como lo es el de Isabel Monroy, por más detallada que sea la receta, nadie podrá decirle como realizar la preparación, cuánto hay que espesar la salsa, dónde detenerse para incorporar ingredientes, a qué ritmo avanzar,¹⁰³ son estos detalles los que hacen único a cada recetario manuscrito a pesar de que se trate de una copia de otro texto, pues son recetas o preparaciones que quienes las escriben tienen un dominio de las técnicas o les guardan un sentimiento que pueden llegar a evocar momentos únicos para ellos.

Los recetarios manuscritos no siguen un canon literario, es decir carecen las recetas de la métrica de un poema o de una novela, pero construyen una narración y una descripción que no es tomada en cuenta como un texto literario, quizá por considerarlos como una forma elemental de escritura, por esa razón no se les ha considerado en la literatura,¹⁰⁴ pese a esta determinación los recetarios manuscritos nos muestran fragmentos de la historia cultural. Sonia Corcuera menciona que

¹⁰³ Sonia Corcuera de Mancera, *op, cit.*, p. 34.

¹⁰⁴ María del Carmen León García, *op, cit.*, p. 108.

“sería posible construir la historia de toda una nación en base sólo a sus recetarios de cocina”.¹⁰⁵

Hoy los recetarios antiguos los tomamos y los leemos con nostalgia inigualable, pensando por cuantas manos habrá pasado o cuantas veces se habrá ocupado en cocina, pero son pocas las personas que se aventuran a investigar más allá de estos recetarios, y como se ha mencionado en esta tesis se han de emplear diferentes métodos para construir el contexto cultural e histórico a un recetario manuscrito, pues el valor sentimental todos se lo pueden otorgar. Aún quedan muchas cuestiones por investigar acerca de *El nuevo cocinero mexicano*. Esta investigación aporta conocimientos sobre el estudio de un manuscrito y hace una lectura puntual de los apéndices que aporta *El nuevo cocinero mexicano* y que se refieren al servicio de la mesa y el trinchado en la mesa, anexos que fueron suprimidos en el manuscrito de Isabel Monroy. Creemos que esta omisión está relacionada con que *El nuevo cocinero mexicano* es un texto, copia de los grandes tratados franceses, en cambio, el manuscrito sólo estaba enfocado al ama de casa que debía saber cocinar, y la puesta en escena de los platos en el comedor se daba por sentado que lo sabía hacer.

Por último, hemos detectado a lo largo de este trabajo que la falta de interés por investigar recetarios antiguos en las escuelas de gastronomía se deba a la tendencia del mercado que demanda sólo recetarios, y también a la falta de interés por parte de los profesionales en la cocina, gastrónomo y cocineros, hemos de motivar a las generaciones venideras de profesionistas para que investiguen acerca de temas de cocina, y no únicamente se cierren al contexto de la parte práctica.

¹⁰⁵ Sonia Corcuera de Mancera, *op, cit.*, p. 21.

Bibliografía

- Álvarez Garibay, Jaime Manuel, *Letrados de finales del siglo XIX, principios del siglo XX. Los Científicos*, tesis de Doctorado en Historia, UIA, 2011.
- Ansón Oliart, Rafael, "Introducción", en Simón Palmer, María del Carmen, *Bibliografía de la gastronomía y la alimentación en España*, España, TEEA/ La comida de la vida, 2003.
- Bak-Geller Corona, Sarah, "Narrativas deleitosas de la nación. Los primeros libros de cocina en México (1830-1890)", *Desacatos*, núm. 43, septiembre-diciembre 2013.
- Bazarte Martínez, Alicia (coord.), *El recetario de las tías. Toluca siglo XIX*, México, Instituto Politécnico Nacional, 2014.
- Braudel, Fernand, *Civilización material, economía y capitalismo, siglos XVI-XVIII. Tomo 1. Las estructuras de lo cotidiano: lo posible y lo imposible*, Madrid, Alianza, 1984.
- Burke, Peter, *Historia y teoría social*, México, Instituto Mora, 2000.
- C. Super, John, "Libros de cocina y cultura en América Latina temprana", en Long, Janet (coord.), *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1997.
- Calderón de la Barca, Madame, *La vida en México*, México, Porrúa/Sepan Cuántos..., 74, 1997.
- Calvino, Ítalo, "El libro, los libros", *Diálogos: Artes, Letras, Ciencias Humanas*, (vol. 21, no. 3 (123)), marzo 1985.
- Candia Pacheco, Ricardo y López, Patricia, "El cocinero mexicano (1831) Análisis historiográfico de una fuente para el estudio de la cocina mexicana del siglo XIX" (conferencia magistral "1er. Congreso Nacional e

Internacional: Entre Tradición y Modernidad”, Universidad Autónoma de Querétaro, 21 de abril, 2015).

Certeau, Michael de, *La invención de lo cotidiano 2: habitar, cocinar*, México, Universidad Iberoamericana, 1999.

Corcuera de Mancera, Sonia, “Prólogo”, en Ramos Medina, Manuel (coord.), *Hazme cazón. Los historiadores y sus recetas de cocina*, México, CONDUMEX, 1997.

Curiel Monteagudo, José Luis, “El recetario de las tías, propiedad de las señoritas Eloísa y Cristina Galán”, en Bazarte Martínez, Alicia (coord.), *et al., El recetario de las tías. Toluca siglo XIX*, México, Instituto Politécnico Nacional, 2014.

El cocinero mexicano o colección de las mejores recetas para guisar al estilo americano. 3 vols. Ed. facsimilar de Efraín Castro Morales, publicado en 1831 por la imprenta de Galván. Puebla, Ediciones Altiplano, 1994.

Fisher, Claude, *El (H)omnínovoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*, Barcelona, Anagrama, 1995.

Frost, Cecilia Elsa, “La pobre comida de los frailes”, en *Colección recetarios antiguos, Libro de cocina del hermano Fray Gerónimo de San Pelayo, México, siglo XVIII*, México, CONACULTA/Culturas populares, 2010.

Geertz, Clifford. *La interpretación de las culturas*, Barcelona, Gedisa, 1997.

Giron Barthe, Nicole, “El entorno de los grandes empresarios culturales: impresores chicos y no tan chicos en la ciudad de México”, en Suárez de la Torre, Laura Beatriz (coord.), *Empresa y cultura en tinta y papel, 1800-1860*, México, Instituto Mora/UNAM, 2001.

- Guerrero Ferrer, Adriana, *La dulcería en Puebla. Historia cultural de una tradición*, México: CONACULTA/Col. Recetarios Indígenas y Populares/ no. 21, 2000.
- _____, Adriana, “La mesa en Puebla durante los procesos de modernización en el porfiriato”, tesis de Maestría en Historia, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, 2014.
- Juárez López, José Luis, *Engranaje culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX*, México, CONACULTA, 2012.
- León García, María del Carmen, *El libro de Dominga de Guzmán: Un documento Personal del Siglo XVIII*, México, CONACULTA/Culturas Populares, 1997.
- Le Goff, Jacques, Pierre Nora (coord.), *Hacer la Historia*, Barcelona, Laia, 1985.
- Lepetit, Bernard, “Propuesta para un ejercicio limitado de la Interdisciplina,” *Iztapalapa revista de ciencias sociales y humanidades*, julio-diciembre 1992.
- Marcel Mauss, *Sociología y antropología*, Madrid, Tecnos, 1979.
- Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*. Ed. facsimilar, publicado en 1888 por Librería de Rosa y Bouret. México, Miguel Ángel Porrúa, 2007.
- Ortiz Monasterio, José, “La formación de la literatura nacional y la integración del Estado mexicano”, en Suárez de la Torre, Laura Beatriz, *Empresa y cultura en tinta y papel, 1800-1860*, México, Instituto Mora/UNAM, 2001.
- Pilcher, Jeffrey, *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*, México, CONACULTA/ Ediciones de la Reina Roja/ CIESAS, 2001.
- Pi-Suñer Llorens, Antonia, “Una gran empresa cultural de mediados del siglo XIX: el Diccionario Universal de Historia y de Geografía”, en Suárez de la

- Torre, Laura Beatriz (coord.), *Empresa y cultura en tinta y papel, 1800-1860*, México, Instituto Mora/ UNAM, 2001.
- Revel, Jean-François, *Un festín en palabras. Historia literaria de la sensibilidad gastronómica desde la antigüedad hasta nuestros días*, Barcelona, Tusquets Editores/ Los 5 sentidos, 1996.
- Rowley, Anthony, *Una historia mundial de la mesa. Estrategias de paladar*, España, Trea, 2006.
- Ruiz Cervera, María Rosa, "Gasterea y Clio. La cultura codificada en los libros de cocina impresos, usados en el México del siglo XIX", tesis de Licenciatura en historia, Instituto Cultural Helénico, 2011.
- Salvat Editores, *Gran Diccionario Salvat Enciclopédico e Ilustrado*, Barcelona, Salvat editores, 1992.
- Sánchez, Manuel, *Confituras de Nostradamus*. España, Createspace, 2013.
- Solares Robles, Laura, "Prosperidad y quiebra. Una vivencia constante en la vida de Mariano Galván Rivera", en Suárez de la Torre, Laura Beatriz (coord.), *Empresa y cultura en tinta y papel, 1800-1860*, México, Instituto Mora/ UNAM, 2001.
- Suárez de la Torre, Laura Beatriz (coord.) *Empresa y cultura en tinta y papel, 1800-1860*, México, Instituto Mora/UNAM, 2001.
- Tomás Pérez Vejo, Tomás, "La invención de una Nación: La imagen de México en la prensa ilustrada de la primera mitad del siglo XIX (1830-1855)", en Suárez de la Torre, Laura Beatriz (coord.), *Empresa y cultura en tinta y papel, 1800-1860*, México, Instituto Mora/UNAM, 2001.
- Tylor, E. B., *Antropología. Introducción al estudio del hombre y la civilización*, Barcelona, Altea Fulla, 1987.
- Viudas Camarasa, Antonio, "El lenguaje técnico de un recetario de cocina", *Universidad de Extremadura (Servicio de Publicaciones Vol. 05)*, 1982.

Fuentes electrónicas

Biblioteca Nacional de Francia, "Bibliographie de la France. 1836/11/19", Biblioteca Nacional de Francia, 2018.
<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k62056091.r=dictionnaire%20de%20cuisine%20burnet?rk=21459;2>

Beauvilliers, A., *L'art du cuisinier*, Paris, Chez pilet/ imprimeur-libraire, 1814.
<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k109846s>

Burnet, M., *Dictionnaire de cuisine et d'économie ménagère*, Paris, Libraire Uselle, 1836.
https://books.google.com.mx/books?id=ZPESZt7rMvsC&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false

Carême, Antonin, *Cuisinier parisien. L'Art de la Cuisine Française at XIX siècle*, Paris, Galerie de Bonssange Père, 1828.
<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b86172102?rk=42918;4>

_____, *Le cuisinier parisien ou l'art de la cuisine française au dix-neuvième siècle*, Paris, Chez l'auteur/ Galerie de Bossange Père, 1828.
<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b86172102/f11.texteImage>

Juárez López, José Luis, *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario: un severo dictado culinario*, México, Escuela Nacional de Antropología e Historia.
<http://www.navegandorevista.com/publicaciones/documentos2/225.pdf>

Revista Annales de historia económica y social.
<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/cb34414997g/date.r=Annales.langFR>

	Edición	Fecha	Título	Editor	Tiraje	Reimpresión
*	1ra	1831	El cocinero mexicano ó colección de las mejores recetas para guisar al estilo americano, y de las mas selectas según el método de las cocinas española, italiana, francesa e inglesa	Mariano Galván Rivera	_____	1994
**	2da	1834	El cocinero mexicano refundido y considerablemente aumentado	Mariano Galván Rivera	tres mil ejemplares vendidos	

* Efraín Castro Morales, “Estudio preliminar”, en *El cocinero mexicano ó colección de las recetas para guisar al estilo americano y de las más selectas según el todo de las cocinas Española, Italiana, Francesa e Inglesa* (Puebla: Ediciones Altiplano (edición facsímil), 1994).

** José Luis Juárez López, “Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario: un severo dictado culinario” (México: Escuela Nacional de Antropología e Historia), p. 115. <http://www.navegandorevista.com/publicaciones/documentos2/225.pdf>

	Edición	Fecha	Título	Editor	Tiraje	Reimpresión
(1)	1ra	1845	Diccionario de cocina o Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario	Mariano Galván Rivera con la participación de Ignacio Cumplido	_____	_____
(2)	2da	1846	Diccionario de cocina o Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario	Mariano Galván Rivera con la participación de Ignacio Cumplido	_____	_____
(3)	3ra	1847	Diccionario de cocina o Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario	Mariano Galván Rivera con la participación de Ignacio Cumplido	_____	_____
(4)	1ra	1858	Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario	Mariano Galván Rivera con la participación de Ignacio Cumplido	_____	_____

(5)		1868	Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario	Mariano Galván Rivera con la participación de Ignacio Cumplido	_____	_____
(6)		1872	Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario	Mariano Galván Rivera con la participación de Ignacio Cumplido	_____	_____
(7)		1873	Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario	Mariano Galván Rivera con la participación de Ignacio Cumplido	_____	_____
(8)		1878	Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario	Mariano Galván Rivera con la participación de Ignacio Cumplido	_____	_____
(9)		1883	Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario	Mariano Galván Rivera con la participación de Ignacio Cumplido	_____	_____
(10)		1888	Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario	Mariano Galván Rivera con la participación de Ignacio Cumplido	_____	2000
(11)		1899	Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario	Mariano Galván Rivera con la participación de Ignacio Cumplido	_____	_____
(12)		1901	Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario	Mariano Galván Rivera con la participación de Ignacio Cumplido	_____	_____
(13)		1903	Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario	Mariano Galván Rivera con la participación de Ignacio Cumplido	_____	_____
(14)		1909	Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario	Mariano Galván Rivera con la participación de Ignacio Cumplido	_____	_____

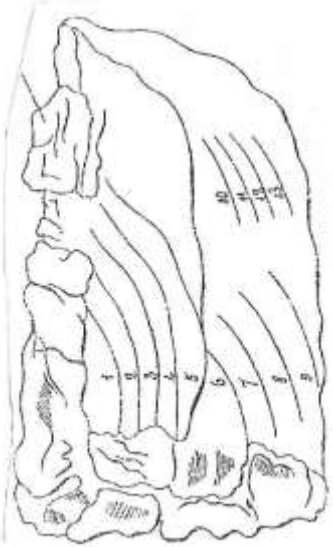
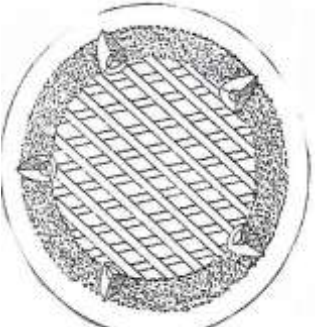
- (1) Esta edición es mencionada por: Laura Solares Robles en su artículo "Prosperidad y quiebra. Una vivencia constante..." y menciona que el libro se publica con el nombre de *Nuevo cocinero mejicano en forma de diccionario*.
 Laura Solares Robles, "Prosperidad y quiebra. Una vivencia constante en la vida de Mariano Galván Rivera", en Laura Beatriz Suárez de la Torre (coord.) *Empresa y cultura en tinta y papel, 1800-1860*, (México: Instituto Mora: UNAM, 2001) p. 115.
 En estudios recientes realizados por el historiador José Luis Juárez, argumenta que la esta edición se publica con el nombre de *Diccionario de cocina* y mantiene dicho nombre en sus siguientes dos ediciones. José Luis Juárez López, "Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario: un severo dictado culinario".
- (2) José Luis Juárez López, "Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario: un severo dictado culinario".
- (3) Ídem
- (4) José Luis Juárez López, *Engranaje culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX* (México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2012), p. 74.
 José Luis Juárez López, "Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario: un severo dictado culinario".
- (5) María del Carmen León García, *El libro de Dominga de Guzmán: Un documento Personal del Siglo XVIII* (México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 1997).
 José Luis Juárez López, "Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario: un severo dictado culinario".
 Jeffrey M. Pilcher, *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana* (México: Ediciones de la Reina Roja, 2001), p. 79.
- (6) José Luis Juárez López, "Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario: un severo dictado culinario".
- (7) Ídem
- (8) Existe una ligera discusión en esta edición, la investigadora Cristina Barros menciona que es hasta esta edición que al texto le otorgan el título de *Nuevo cocinero americano [sic] en forma de diccionario*, la cual es idéntica a la edición de 1888. Citado en: Cristina Barros, *Los libros de la cocina mexicana* (México: CONACULTA, 2008), p. 190.
 José Luis Juárez López, "Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario: un severo dictado culinario".
- (9) Salvador Novo, *Cocina mexicana. Historia gastronómica de la ciudad de México* (México: Editorial Porrúa, 2010), p. 112.
 José Luis Juárez López, "Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario: un severo dictado culinario".
- (10) José Luis Juárez López, "Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario: un severo dictado culinario".
- (11) Ídem.
- (12) Ídem.
- (13) Ídem.
- (14) Ídem.

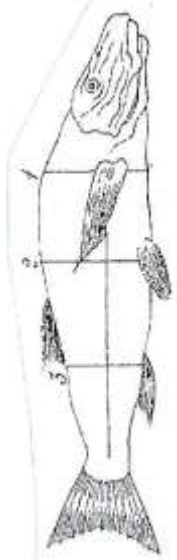

<p>(15)Mr. Burnet, <i>Dictionnaire de cuisine et d'économie ménagère</i>, 1834</p>	<p>Mariano Galván Rivera, <i>Cocinero mexicano en forma de diccionario</i>, 1888</p>
<p>Xocoxochitl. Arbre semblable au laurier de Magellans, qui produit ce que les Espagnols appellent poivre de Tabasco. C'est un fruit qui pend en forme de grappes, dont les grains deviennent noirs, et tiennent lieu de poivre dans quelques contrées du Mexique. On l'emploie aussi en médecine.</p>	<p>Xocoxochitl. Nombre mejicano, que tiene algún uso entre nosotros y en el extranjero, del fruto que llamamos pimienta de tabasco. (Véase en la pág. 645.)</p> <p>La pimienta de tabasco, que, como se ha dicho, conocen en Europa con los nombres de pimienta de la Jamaica, Malagueta, y también con el de pimienta de Thevet, y se llama en mejicano xocoxochitl, es un grano mayor que la pimienta de Malábar, El árbol que lo produce es corpulento; las hojas tienen el color y lustre como las de naranjo; las flores son rojas, algo parecidas en la forma a las del ganado, y exhalan un olor suavísimo, del que participan las ramas. El fruto es redondo y nace en racimos, verdes al principio y después casi negros. Esta pimienta, de que hacían uso los Mejicanos, aun antes de la conquista, puede remplazar con ventajas a la común, por ser menos picante y acre, más aromática y de un gusto parecido al clavo. Los ingleses hacen mucho uso de ella y la reputan como uno de los mejores aromas. Se llama de tabasco, no porque aquel departamento sea el único en la republica que la produce, sino porque allí se da con mucha abundancia.</p>
<p>Maïs, ou Blé d'inde, ou Blé de Turquie.</p> <p>Il est différent par la couleur de ses épis. Il y en a de blancs, de rouges, de presque noirs, de pourprés, de bleus et de bigarrés de plusieurs couleurs, le tout par l'écorce ; car la farine en est toujours blanche. Il y a deux sortes de maïs, de dur qu'on mange, au lieu de pain, grillé ou bouilli dans l'eau, l'autre est tendre et délicieux. Ce blé est fort commun dans les anciennes provinces de la Bourgogne, Franche-Comté et Bresse. Il vient assez facilement ; il fournit toujours un secours assuré dans les famines, parce qu'il n'est pas sujet á quantité d'inconvénients, comme le froment. On en fait de la pâte pour engraisser les chapons. Le pain de maïs est ordinairement assez blanc et plus doux, quelquefois plus grossier que celui du blé ordinaire. Le maïs est aussi</p>	<p>Maíz</p> <p>Planta bien conocida en todas partes, indígena del suelo americano, de donde paso a España y de allí a todos los países civilizados de la Europa, en que se ha cultivado con sumo provecho de la gente pobre, que en su fruto ha encontrado un alimento sano, sabroso al paladar y barato, aunque desconociendo su origen y llamándole por un trastorno extraño de ideas trigo de Turquía.</p> <p>El mismo nombre de maíz tiene el grano que es fruto de esta planta, que en mejicano se llama <i>tlaolli</i>, siendo la voz maíz del idioma que se hablaba antiguamente en la isla de Santo Domingo, donde lo conocieron los Españoles que se establecieron en ella antes de la conquista de Mejico, llamándolo después con el mismo nombre, hasta haber llegado este a ser el general aun entre los Mejicanos.</p>

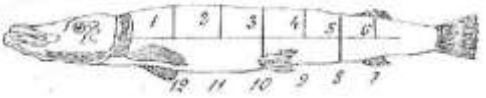
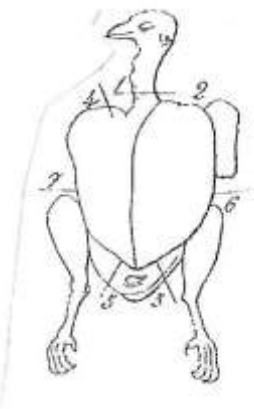
<p>plus chaud. Au reste, quoiqu'il vienne ou nos blés ne peuvent pas venir, il aime la terre grasse, bien remuée, et les sillons larges. Le froid lui est contraire ; il en vient beaucoup en Espagne. On fait avec sa farine des beignets, de la galette et des biscuits ; des tuyaux du maïs qui sont fort doux, avec le grain, quand il est mûr, il se fait d'excellent miel, en y mêlant quelques ingrédients, on en fait même un breuvage qui enivre promptement. Ses feuilles et ses tuyaux sont une bonne nourriture pour le bétail. Le son est assez tendre, et peut faire d'assez bon pain (Voy. Blé).</p> <p>LES Mexicains en font un breuvage que les médecins donnent au lieu de tisane. Les Indiens se nourrissent de gâteaux de maïs cuits dans des terrines. Ils les mangent tout chauds avec un peu de sel et de poivre long. Mais le pain maïs pèse sur l'estomac, et ne convient qu'aux tempéraments forts et robustes.</p>	<p>Hay muchas especies de maíz, diferentes en tamaño, color, y peso; lo hay grande, pequeño, blanco, amarillo, azul, morado, rojo y negro; pero como los diferentes colores no están más que en la cascara, y todo maíz es blanco en la parte interior, su harina siempre es blanca, y en su sabor no se nota la diferencia.</p> <p>La división más exacta que se puede hacer en las especies de maíz, es, en compacto y fofo, siendo más blando y menos consistente que el de las tierras templadas o frías, el producirlo en las calientes. El más suave de todos es el cocido con el nombre de <i>cacahuatzentli</i>, cuyo grano es más abultado y redondo, y se emplea en muchas masas para bizcochos, etc., que salen muy sabrosos y delicados.</p> <p>Con el maíz se hacen innumerables preparaciones con distintos nombres, que se explican en sus artículos respectivo, y con su harina, ya sola o bien mezclada con la de trigo, se puede fabricar el pan común, de lo que se han hecho ya útiles experiencias, y por cierto que el mixturado con las dos harinas es muy sabroso; pero este ramo de industria se ha descuidado enteramente con notable perjuicio de los pobres, que tendrían pan a menos precio, por ser siempre más barato el maíz que el trigo.</p>
<p>Cacao.</p> <p>Est le fruit d'un arbre qu'on appelle cacaotier, et qu'on cultive en différents endroits de l'Amérique ; ce fruit sert de base au chocolat. On distingue différentes espèces de cacao. Celui de Caracas passe pour le meilleur et se vend le plus cher, il est plus blanc, plus petit et plus sec que celui des îles, et fournit beaucoup moins de beurre ; on les mêle ordinairement l'un avec l'autre pour faire le meilleur chocolat.</p>	<p>Cacao.</p> <p>(Véase Chocolate)</p> <p>Chocolate</p> <p>Esta es la bebida propia del país, y con la que de preferencia al té y al café, se desayunan los Mejicanos, tanto los ricos, como los de mediana fortuna y los pobres, tomando cada uno más o menos bueno, según su gusto o con proporción a sus facultades. Hay tanta variedad en las sustancias que suelen mezclarse al cacao y en sus cantidades, que si se tratase de reunir todas las recetas y métodos de fabricar el chocolate, formarían ellas solas un volumen demasiado abultado e inútil por otra parte, puesto que con las siguientes advertencias basta para fabricarlo excelente, y cada uno podrá aumentar o disminuir a su paladar los tantos, y añadir las sustancias o aromas que le agraden más.</p>

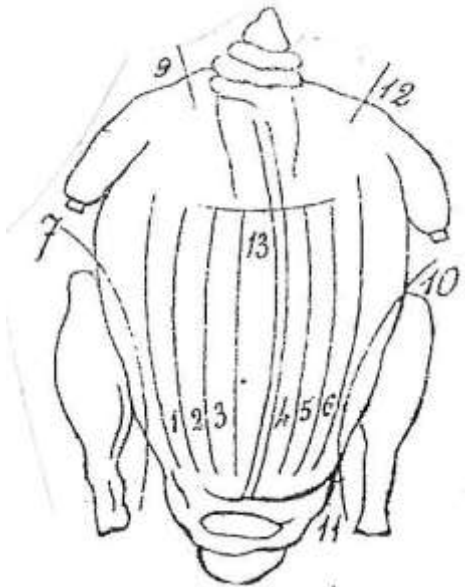
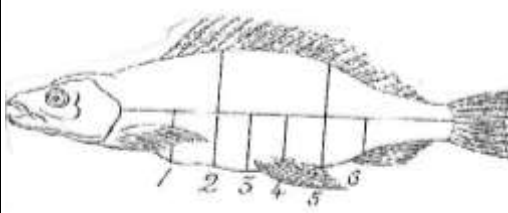
	<p>La bondad del chocolate depende de tres cosas, a saber: de que el cacao que se emplea este sano y no averiado: de que se mezclen las distintas clases de cacao, y por último, de su grado de tueste. En cuanto a la primera, sin necesidad de razones, está al alcance de todos que no puede hacerse una mezcla buena si los ingredientes son malos, y si el cacao esta picado, mohoso, o saldo con el agua de mar, que es lo que se entiende por averiado, el chocolate que se fabrica con él, no puede menos que ser dañoso a la salud y desagradable al gusto, no debiendo emplearse el averiado de ningún modo, porque a la calidad purgante del cacao, que se corrige en parte con el azúcar, le añade nuevos grados la sal marina, y podrá llegar a ser, si está muy impregnado de ella, no solo de mal gusto por su acrimonia, sino verdaderamente nocivo y aun venenoso.</p> <p>Ya la experiencia de muchos años ha hecho ver, que ni el cacao de mejor calidad, tal como el Soconusco, y aun el Magdalena, no producen por si solos tan buen chocolate, como cuando se ponen a distintas clases, aunque no sean de las superiores: y así es que resulta mejor el compuesto de Caracas y Maracaybo, que el que solo se fabrica con Soconusco; y por esto es que no debe desatenderse el consejo de que se mezclen las clases para su fabricación, exceptuándose el Guayaquil, que es de mal sabor, y solo su bajo precio hace que lo consuman las gentes pobres.</p> <p>Tanto para evitar estos inconvenientes, como otros muchos que dependen de las materias que la codicia de los comerciantes han inventado mezclar al cacao, para falsificar el chocolate, como para dar al cacao el grado de tueste que necesita, será muy puesto en razón que cada uno lo haga fabricar en su casa, pues solo de este modo estará cierto de la bondad del cacao, sea cual fuere la clase que elija, y de tumbre de tomar una taza de chocolate, no queda expuesto a quebrantar su salud, ni a sufrir las incomodidades de una enfermedad.</p> <p>Después de muchas experiencias y consultas, y atendiendo al gusto más general en esta parte, se ha podido combinar la siguiente receta, que se podrá variar según el gusto particular de cada individuo.</p> <p>Soconusco.....2 lib Maracaybo.....2 lib</p>
--	--


	<p>Caracas.....2 lib</p> <p>Azúcar, de 4 a 6 libras según que unos lo quieran más dulce que otros, e igual número de onzas de canela, también según la irritabilidad de los estómagos, o el gusto de cada persona. Puede también mezclarse el Tabasco en lugar del Maracaybo, pero tiene menos cuerpo el chocolate fabricado con él.</p> <p>Algunos le añaden bizcochos duros, almendra molida, yemas de huevo y vainilla, o alguna sola de estas cosas; pero estas materias harán una combinación sabrosa, si se quiere, y aun saludable; mas ella dejara de ser chocolate, y lo será tanto menos, cuanto sea menor la calidad de cacao que entre en la composición.</p>
<p>Tomate,</p> <p>C'est le non que porte la pomme d'amour á la côte de Guinée, où elle croît abondamment. Les Espagnols cultivent fort communément ce fruit dans leurs jardins, et c'est de chez eux que la culture de cette plante est passée depuis vingt ans en Languedoc et en Provence. Elle est acclimatée depuis dans les autres départements de la France.</p> <p>Le fruit de tomate étant mûr, est d'un beau rouge, et il contient une pulpe fine, légère et très succulente, d'un goût aigrelet relevé, fort agréable, lorsque ce fruit est cuit dans le bouillon et dans divers ragoûts. On en fait d'excellentes sauces qui s'allient á toute espèce de viandes, même rôties ; mais qui surtout conviennent admirablement au bouilli. On s'en sert comme coulis dans les potages au riz en gras, et elles leur communiquent une saveur aigrelette extrêmement fine et apéritive.</p> <p>La tomate est employée comme assaisonnement, Ce fruit par lui-même est fade, et serait d'un usage pernicieux si on le mangeait seul ; il est surtout recherché á cause de sa couleur. Il se conserve quelque temps en le mettant dans un cellier frais. Pour en avoir l'hiver, on le confit comme le cornichon, par le moyen du vinaigre, qui est l'antidote de sa mauvaise qualité.</p>	<p>Xitomate</p> <p>Este fruto de la planta del mismo nombre, originaria de nuestro suelo, y que en España llaman <i>tomatera</i>, fue empleado por los antiguos pobladores del país en todos o en la mayor parte de los guisados, a los que comunica un ácido agradable y sabroso, que no puede remplazar el agraz, el vinagre, ni el limón. Antes de su completa sazón es verde, y después de madurarse adquiere diversos colores, como el blanco o el amarillo, más por lo general se pone de un bello rojo. Hasta el día ha continuado el uso en nuestras mesas, y apenas hay plato que se haya sazonado sin él, llegando a ser ingrediente característico de los guisados del país, aunque ya también en Europa se cultiva, y los Españoles y los Franceses lo aprecian en sus cocinas y en sus mesas. Se hacen con el excelentes salsas y caldillos que convienen perfectamente a toda clase de viandas, aun a las asadas, y se usa como caldo-colado o de sustancias en la sopas de arroz, a las que comunica un sabor agradable extremadamente fino y apetitoso. Puede encurtirse como los pepinillos en vinagre, con el que se acompaña muy bien y aun se corrige su acrimonia, cuando se emplea sin estar en completa sazón, o crudo.</p>

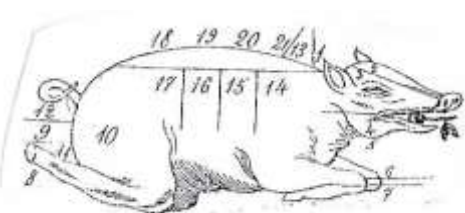
Ilustración	Mr. Burnet, <i>Dictionnaire de cuisine et d'économie ménagère</i> , 1834	Mariano Galván Rivera, <i>Cocinero mexicano en forma de diccionario</i> , 1888
<p>21</p> 	<p>Aloyau (Manière de le découper)</p> <p>On commence par diviser le filet du dedans, dans le sens qu'il est marqué sur la figure; c'est le morceau le plus tendre et le plus délicat. Ensuite on procède de même pour la partie charnue qui est en dehors, et que l'on connaît sous le nom de morceau des clercs; il est plus ferme que le filet, mais il a meilleur goût, et lorsque l'aloyau est tendre et bien mortifié, certains connaisseurs le lui préfèrent.</p> <p>Il est rare que l'on serve aujourd'hui l'aloyau entier; on se borne ordinairement au filet, qu'on fait rôtir après l'avoir piqué, et que l'on dresse en manière d'entrée de broche, sur une sauce piquante et appropriée. Rien n'est plus facile que sa division, qui doit toujours se faire en travers et par rouelles plus ou moins épaisses. Il en est absolument de même de la langue de bœuf, en observant que la partie du milieu est toujours la plus délicate et la meilleure.</p>	<p>Lomos de buey, ternera o vaca</p> <p>Se comienza por dividir el solomillo de adentro en el orden marcado en la figura 5 de la estampa IV: este es el trozo más tierno y delicado. En seguida se produce lo mismo por la parte carnuda de afuera, y que se conoce con el nombre de bocado de clérigo; es más firme que el solomillo, pero de mejor gusto, y cuando el lomo es tierno y bien manido, lo prefieren algunos inteligentes.</p> <p>Es raro que se sirva hoy en día en costillar o lomo entero, que se limita ordinariamente al solomo, que se asa después de mechado, y que se adereza a modo de entrada de asador sobre una salsa picante y apropiada, y nada es más fácil que su división, que debe siempre hacerse al través y en ruedas más o menos gruesas. Lo mismo se hace con la lengua de buey, advirtiéndose que la parte de en medio es siempre más delicada y la mayor.</p>
<p>30</p> 	<p>Anchois (Hors-d'œuvre d') sur une assiette</p> <p>Coupez vos anchois en filets : disposez ces filets sur une assiette, en les entrecroisant comme dans la figure ci-dessous ; formez tout-autour une couronne avec du persil et autres fournitures ; sur cette couronne, placez de distance quelques moitiés d'œufs, et assaisonnez avec une ou deux cuillerées d'huile.</p>	<p>Aperitivo de anchoas sobre plato</p>

<p>48</p> 	<p>Barbeau. Manière de le découper</p> <p>Les filets du barbeau sont le morceau le plus délicat ; on fait aussi assez de cas de la tête, et surtout de la langue.</p> <p>On tire, avec la truelle, une ligne sur le dos du barbeau, depuis la naissance de coupe la tête jusqu'à celle de la queue, on la coupe par d'autres lignes transversales, et l'on sépare ainsi les différens [sic] morceaux, sans toucher à l'arête du milieu.</p>	<p>Barbo</p> <p>Las tiras o lonjas de barbo son el bocado más delicado, aunque también se hace mucho aprecio de la cabeza, y principalmente de la lengua.</p> <p>Para trincharlo se tira con la llana o paleta una línea sobre la espalda del barbo, desde el nacimiento de la cabeza hasta el de la cola (números 1, 2 y 3 en la fig. 25 de la estampa VI): se corta esta línea por otras transversales, y se separan así las diferentes raciones sin tocar la eskena.</p> <p>De la misma manera se trincha el bagre y los otros pescados de la misma clase.</p>
<p>53</p> 	<p>Bécasse. Manière de la découper</p> <p>La bécasse se découpe comme les volailles ordinairement, c'est-à-dire qu'on en lève les ailes, les cuisses et qu'on sépare ensuite le croupion de la carcasse. L'aile est le morceau le plus délicat et la plus recherché; mais la cuisse a plus de fumet.</p>	<p>Becada</p> <p>La becada se trincha como las aves comunes; esto es, se le quitan los alones, las piernas y en seguida la rabadilla y el caparazón. El alón es el bocado más delicado y apetecido; pero la pierna tiene más husmo. (Véase la fig. 21 en la estampa V.)</p>

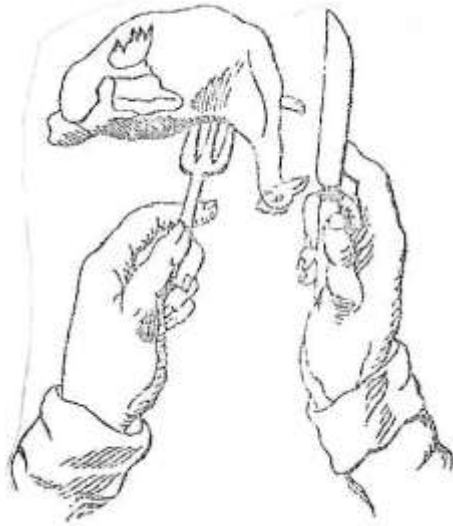
<p>93-94</p> 	<p>Brochet. Manière de le découper</p> <p>On commence avec la truëlle, par séparer la tête du tronc ; cette tête est un morceau assez délicat, et qu'on donne de préférence aux dames ; puis après avoir tiré une ligne de la tête à la queue, assez profondément pour dépouiller le brochet de sa grosse arête, on divisera les côtes de manière à ce que chaque morceau participe du ventre et du dos. Ce poisson est difficile à bien servir, vu le grand nombre et la finesse de ses arêtes ; mais avec un peu d'habitude et de dextérité, on en vient à bout.</p>	<p>Sollo</p> <p>Se comienza por separar con la llana la cabeza del tronco, siendo ella un bocado de mucha delicadeza que de preferencia se da a las señoras; y después se haberle dado un corte profundo en línea recta de la cabeza a la cola, se dividen los lados de manera que cada ración participe del lomo y del vientre, según se indica en la fig. 26 de la estampa VI, siendo en ella los números que están abajo los correspondientes del lado opuesto. Este pescado es difícil servirlo bien por el número y lo delgado de sus espinas, pero con un poco de hábito y destreza, se hace perfectamente.</p>
<p>102</p> 	<p>Cailles Rôtes. Plumez</p> <p>Videz et flambez vos cailles; vous les bridez, et vous les bardez avec une feuille de vigne et une barde; mettez-les sur un atelet comme les grives, et les placez à la broche.</p> <p>L'on sert ordinairement une caille enqière à chaque convive, ce qui fait que ce rôti est toujours un plat fort dispendieux cependant, quand elles sont très grosses, il est permis de les divisier et, alors, on les coupe dans leur longer, en deux parties égales ; voyez la planche. Pl.</p>	<p>Codorniz</p> <p>Por lo común se sirve a cada convidado una codorniz entera, lo que hace que este asado sea demasiado costoso; sin embargo, cuando son muy grandes es permitido partirlas, y entonces se dividen a lo largo en dos partes iguales de modo indicado en la figura 22 de la estampa VI.</p>

<p>116</p> 	<p>Canards sauvages à l'orange (Filets de)</p> <p>Levez quatre estomacs de canards ; laissez la peau dessus ; mettez-les mariner avec de l'huile, sel, gros poivre, un oignon et du persil en branches ; une heure avant de servir, embrochez-les sur un atelet, et couchez-les sur broche ; faites-les cuire : une demi-heure suffit pour leur cuisson ; débrochez-les ; levez-en les filets ; parez-les, en leur laissant la peau : mettez-les à mesure dans une demi-glace un peu serrée ; tenez-les chauds sans les laisser bouillir : au moment de servir, dressez-les sur une sauce à l'orange.</p> <p>Le canard rôti se découpe comme l'oie, en aiguillets, que l'on multiplie le plus possible, aux dépens des ailes et même des cuisses, Il doit rendre beaucoup de jus parce qu'on le fait cuire saignant ; voyez la planche.</p>	<p>Ansar o ganso, pato</p> <p>El ánsar y el pato asado se trinchan de la misma manera en tiras, que se multiplican cuanto sea posible, con perjuicio de las alas y aun de las piernas. Debe producir mucho jugo porque se cuece sin desangrarlo. (Véase la figura 19 en la estampa V.)</p>
<p>131</p> 	<p>Carpe</p> <p>[...] Pour servir une carpe, il faut commencer par le tête, que l'on envoie au plus distingué des convives : c'est surtout à cause de la langue que ce morceau est recherché ; ensuite, et toujours avec la truelle, on lève la peau et les écailles, qu'il faut mettre de côté ; puis, tirant une ligne du sommet à la queue, et la divisant par d'autres lignes transversales, on servira, aux environs, les morceaux compris entre elles, en observant que le dos est le côté le plus délicat. (Voy. La planche)</p>	<p>Carpa</p> <p>Para servir una carpa, es necesario comenzar por la cabeza que se envía la más distinguido de los convidados, siendo principalmente apreciado este trozo a causa de la lengua; en seguida, y siempre con la llana, se levanta el pellejo con las escamas, que es necesario poner a un lado, y tirando después una línea desde la extremidad superior hasta la cola, y dividiéndola con otras líneas transversales, como lo indican los números 1, 2, 3, 4, 5 y 6 en la fig. 28 de la estampa VI, se sirven a los circunstantes las raciones comprendidas</p>

		entre ellas, advirtiéndole que el lomo es la parte más delicada.
<p>156</p> 	<p>Chapon, Manière de le découper</p> <p>La manière de découper un chapon et poularde est infiniment simple : il suffit de lever successivement les cuisses, les ailes, les sot. l'y-laisse el les blancs ; de braiser le croupion, et de partager horizontalement la carcasse. Mais un écuyer tranchant, qui veut déployer son adresse et s'attirer l'admiration des convives, fait toutes ces opérations sans toucher terre. Pour y procéder il enfonce fortement sa fourchette, qu'il tient de la main gauche, dans le dos de la poularde ou du chapon, qu'il tient de la main droite, il coupe les cuisses et les ailes, sans les détaches entièrement, le dessus de l'estomac et la fourchette du cou ; puis, passant à sa voisine la pièce dans cet état, celle-ci achève de détaches le membre qui lui convient, qu'elle fait tomber sur son assiette. On promène successivement la bête à la ronde, en la tenant toujours par la fourchette ; tout le monde se trouve ainsi servi. Cette méthode s'adapte aux poulets, aux perdreaux et à toute espèce de gibier qui ne se coupe pas par aiguillettes.</p> <p>Quelques personnes découpent encore de cette manière ; mais, il faut le dire, il s'en faut de beaucoup que ce procédé soit en usage aujourd'hui comme il l'était il y a quelques années.</p> <p>On se contente, aujourd'hui, de couper une poularde ou un chapon dans le plat (qui doit être</p>	<p>Capon</p> <p>El modo de trinchar un capon y una pollona cebada es demasiado sencillo pues basta separar las piernas, los alones, el déjalo-ahí-bobo y las pechugas, quebrar la rabadilla y partir horizontalmente el caparazón; pero un escudero trinchante que quiere desplegar su destreza y atraerse la atención de los convidados, hace todas estas operaciones al aire sin descansar la pieza en el plato. Para proceder a ello, introduce fuertemente el trinchador que tiene en la mano izquierda en la espalda del capon o la pollona, y levanta la pieza cosa de seis pulgadas arriba del plato; después con el cuchillo que tiene en la mano derecha corta las piernas y las alas sin separarlas enteramente, lo de encima del caballete, y la trabazón del pescuezo: pasa enseguida a su vecino la pieza en tal estado, y este acaba de separar el miembro que le conviene dejándolo caer sobre su plato. Se hace circular sucesivamente el animal por toda la mesa, teniéndole siempre con el trinchador, y todo el mundo se encuentra así bien servido.</p> <p>Este mismo método se ha adoptado para los pollos, los perdigones y toda especie de caza que no se corta en tiras.</p> <p>Algunas personas trinchan todavía estas piezas de la manera dicha: para esto es necesario advertirles que se equivocan mucho creyendo que</p>

	<p>bien échaudé); on y procède avec le plus prestesse, d'agilité et de dextérité possible, on divise chaque cuisse en deux, chaque aile en trois ; on laisse les blancs entiers ; on tâche de faire six morceaux bien séparés de la carcasse et du croupion ; puis, après avoir le plus promptement possible rangé ces divers morceaux dans un ordre symétrique, et de manière qu'aucun ne cache l'autre, on passe le plat, et chacun se sert à sa guise. Cette manière est sans contredit la meilleure, la plus simple, la plus commode, et celle qu'on a adoptée dans toutes les tables vraiment gourmandes.</p>	<p>este procedimiento se usa hoy como se practicaba hace algunos años.</p> <p>En la actualidad basta trinchar una pollona o capon sobre el plato estando bien caliente y se procede con toda la presteza, agilidad y desembarazo posible; se divide cada pierna en dos partes y cada alón en tres; se dejan las pechugas enteras; se cuida de sacar seis trozos bien separados del caparazón y de la rabadilla, y después de colocar lo más pronto que sea posible, estos diversos bocados en un orden simétrico y de modo que no toquen mutuamente, se pasa el plato de mano en mano, y cada uno se sirve a su gusto. Esta manera es sin contradicción la mejor, la más sencilla, la más cómoda, y la que se ha adoptado en las mesas verdaderamente de buen gusto. Para mayor claridad puede verse las figuras en la estampa VI advirtiéndose el orden de su numeración.</p>
<p>186-187</p>  <p>El diagrama muestra un cochon de lait acostado sobre su lado izquierdo. Se han numerado varias partes de su cuerpo: 10 en la pata trasera izquierda, 11 en la pata trasera derecha, 12 en la pata delantera izquierda, 13 en la pata delantera derecha, 14 en la parte superior del lomo, 15 en la parte inferior del lomo, 16 en la parte superior del flanco, 17 en la parte inferior del flanco, 18 en la parte superior del cuello, 19 en la parte inferior del cuello, 20 en la cabeza, y 21 en la cola.</p>	<p>Cochon de lait. Manière de le découper</p> <p>Aussitôt que le cochon de lait paraît sur la table, il faut, sans perdre une minute, s'armer de courage, et d'un seul coup de couteau bien aiguisé, lui trancher la tête. C'est le seul moyen de manger sa peau croquante, autrement elle se ramollirait : et rien n'est plus insipide qu'une chair molle et qu'une peau flasque. Ces précautions sont d'autant plus nécessaires, que cette peau rissolée, croquante et ferme, est le morceau le plus délicat, le meilleur et le plus distingué d'un cochon de lait.</p>	<p>Lechón o cochinito</p> <p>La fig. 10 en estampa V representa un cochinito, tal como se pone en las mesas de buen gusto, y en el momento que se representa sin perder ni un minuto, es necesario armarse de valor y de un solo golpe de cuchillo, bien amolado cortarle la cabeza. Este es el único medio de comer su piel de modo que cruja o truene entre los dientes: pues de lo contrario se ablandaría, y nada es más insípido que una carne blanduzca y un pellejo flojo y desmzalado.</p> <p>Estas precauciones son tanto más necesarias, cuanto que este pellejo tostado, crujidor y firme,</p>

	<p>On la divise par carrés, ainsi que l'indiquent les chiffres 10, 11, 14, 15, 16 et 17 de la figure, et l'on a soin qu'un peu de chair reste adhérente à ces portions de peau. On enlève de même la peau du dos 18, 19, 20 et 21 ; celle des cuisses, 9 et 12. Lorsqu'un cochon de lait est ainsi dépouillé de sa peau on en a prélevé le meilleur, la chair qui reste est fade, insipide et de difficile digestion ; il vaut mieux la mettre en ragoût et la relever par une sauce piquante, que de la manger dans cet état. Quant à la tête, elle trouve quelques amateurs ; mais, c'est la peau du ventre qui est la partie la plus délicate. (187)</p>	<p>es el bocado más delicado, el mejor y más distinguido del cochinito de leche. Se divide el cochinito después en raciones cuadradas, como se indica en la misma figura con los números 10, 11, 14, 15, 16 y 17, cuidándose de que reste pegada a estas proporciones de pellejo un poco de la carne. Se corta lo mismo el de la espalda núm. 18, 19, 20 y 21, y el de las piernas 9 y 12. Cuando esta así el cochinito despojado de su piel, se le ha quitado lo mejor, porque la carne restante es fea, insípida y de difícil digestión, y sería mejor guisarla y hacerla subir de gusto con una salsa picante, que comerla en este estado. En cuanto a la cabeza, suele tener algunos aficionados; pero sin disputa el pellejo de la papada en su parte más delicada y sabrosa.</p>
226-228	<p>Découper</p> <p>On peut comparer un Amphitryon, qui ne sait ni découper ni servir, au possesseur d'une delle bibliothèque qui ne saurait pas lire : l'un est presque aussi honteux que l'autre. Cet art bien découper était regardé par nos pères comme si essentiel, qu'il faisait, chez les hommes bien nés et chez les gens riches, le complément d'une bonne éducation. Le dernier instituteur qu'on donnait aux jeuns gens, c'était maître á découper, qui les faisait journellement opérer sur la chair, et qui, joignant la pratique el l'exemple aux préceptes, ne les quittait pas sans leur avoir fait achever leur cours complet dans cet art difficile, et les avoir familiarisé avec tous</p>	



les sens de la viande de boucherie, et toutes les jointures du gibier et de la volaille.

Forts de cette science, et doués d'une adresse, d'une force et d'une agilité particulière pour la bien pratiquer, nos anciens Amphitrions faisaient presque toujours honneur à leur dernier maître, et tel qui n'aurait pu expliquer à livre ouvert un vers de Virgile ou une sinuosité d'un canard, d'une oie, et même d'une outarde.

C'est surtout à la pratique de cet art ingénieux que l'on reconnaissait le possesseur d'une fortune héréditaire. Jamais embarrassé pour faire les honneurs de sa table, et même de celle des autres, il tenait à honneur de diviser lui-même les pièces les plus grosses et les plus difficiles, et il s'en acquittait avec une liberté, une dextérité qui prouvaient que, né dans la classe opulente, il était depuis son enfance familiarisé avec les bons morceaux.

L'art de l'écuyer tranchant était autre fois bien plus en honneur que nous ne l'avons vu, même dans les dernières années du siècle de Louis XV. A la cour et chez les grands, il était exercé par un homme adhoc qui tenait le premier rang parmi les serviteurs d'une grande maison, et qui ne remplissait ses fonctions que l'épée au côté. Chez le monarque et chez les princes, ces fonctions étaient toujours exercées par un gentilhomme.

Cette charge a disparu avec les beaux jours du siècle de Louis XIV, et les Amphitrions se sont fait depuis un honneur de la remplir eux-mêmes, en découpant, de leurs propres mains, les pièces

	<p>les plus honorables de leur table. Les Allemands seuls ont eu le bon esprit de conserver un écuyer tranchant, et chez eux les Amphitrions ne servent jamais que des pièces divisées.</p> <p>C'est un grand malheur, sans doute, que ces fonctions difficiles aient cessé, parmi nous, d'être remplies par un homme en titre d'office, qui exercé de bonne heure dans cet art, le portait souvent à un tel degré d'adresse, qu'il vous eût découpé une dinde sur la pointe de la fourchette, et sans la poser à terre. D'ailleurs, découpant sur une table à part, maître de la pièce.</p> <p>Loin des yeux convives, travaillant sur une rotonde de bois, et jamais sur un plat, borné enfin à ces seules fonctions, il devait s'en acquitter bien mieux qu'un Amphitrion qui opéré devant mille regards attentifs et curieux, dont la tête est remplie de bien d'autres soins, et que tout expose à des distractions fâcheuses. Le rôti et les convives gagnaient singulièrement à l'ancienne méthode : les pièces, bien mieux et bien plutôt divisées, étaient plus appétissantes et plus chaudes, et l'Amphitrion, dégagé ce soin, pouvait s'occuper exclusivement de celui de stimuler et de satisfaire l'appétit de ses hôtes.</p> <p>Mais puisque nos mœurs actuelles en ordonnent autrement ; puisque non seulement les écuyers tranchants n'existent plus que dans l'histoire, mais que bien peu des Amphitrions actuels ont terminé leur éducation par un cours de dissection des viandes, il est nécessaire de rappeler les principes de cet art, d'en indiquer les secrets et d'en développer les résultats pour l'instruction et</p>	
--	---	--

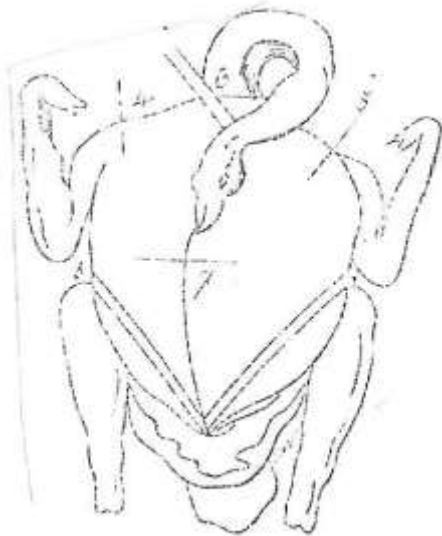
la génération qui s'élève et qui commence à sentir que rien n'est plus honteux, pour un maître de maison, que de ne pas savoir découper. Autant vaudrait ne pas savoir écrire.

Le premier soin d'un Amphitryon jaloux de bien découper, c'est d'avoir des couteaux et des fourchettes de dimensions différentes et proportionnées aux pièces sur lesquelles il doit opérer. Il faut que les couteaux aient et soient chaque jour ; passés sur une bonne pierre à l'eau. Les fourchettes d'acier, bien pointues et fortes quoique déliées, Comme il est très difficile de bien découper dans le pat, il serait bon que l'Amphitryon eût à sa portée une crédence de bois d'acajou, bien propre, et qu'il opérât sur cette espèce d'établi. Il faut qu'il place devant lui la pièce bien d'aplomb et qu'il ne craigne pas de se tenir debout si le cas le requiert. Ses mains doivent être agiles et bien assurées, ses bras souples et bien arrondis, sa serviette doit assurer son buste en entier, afin que la crainte des éclaboussures ne l'empêche pas d'opérer librement. Attentif à sa besogne, il ne doit s'occuper que d'elle et s'imaginer qu'il est seul et que personne ne le regarde ; de leur côté, les convives doivent éviter de porter leur attention sur ce travail. Il en sera mieux fait et plus rapidement terminé.

A mesure qu'un membre, un filet, une portion quelconque de la pièce, est détaché du tronc, il faut le mettre dans le plat et le ranger symétriquement. Lorsque le tout est divisé, on retire la crédence ; l'Amphitryon quitte sa

	<p>serviette et ses instruments, sauf à les reprendre, bien propres et bien nettoyés, pour une dissection nouvelle.</p> <p>Alors, ou il sert à chacun des convives un des morceaux découpés, ou il en charge plusieurs assiettes pour les faire passer à ronde, ou enfin il fait circuler le plat même, en sorte que chacun peut se servir selon son goût, s'il n'est pas trop timide, et il ne faut pas l'être à table, sous peine de mourir de faim, même devant un dîner à quatre services.</p> <p>Tels sont les principes généraux que nous avons cru devoir poser ; en les suivant exactement, on sera sûr d'être dans la bonne voie, d'établir la réputation de sa table et de sa maison, et de passer à bon escient pour un Amphitryon qui sait vivre, et dont l'éducation n'a point été négligée.</p> <p>Au nom de chaque viande et même de chaque poissons susceptible d'être découpé, nous avons indiqué la manière la plus élégante et la plus sûre de les diviser convenablement, nous n'avons rien épargné, pour qu'à l'aide de nos descriptions, de nos préceptes et des planches qui en complètent la démonstration, chacun, avec un peu d'aptitude, de zèle et d'adresse, puisse devenir, en peu de jours, sinon un écuyer tranchant du premier ordre, du moins un disséqueur assez habile pour s'attirer les louanges et l'affection des convives les plus exigeants.</p> <p>Nous ajouterons, avant de terminer, que le grand art de découper n'est pas nécessaire seulement aux Amphitryons, mais que dans plus d'une</p>	
--	---	--

	<p>occasion, il est très profitable aux convives, et qu'il leur tient souvent lieu d'esprit et d'amabilité. Un homme qui sait bien découper et servir, pour peu qu'il soit présentable d'ailleurs, est recherché de préférence à bien d'ailleurs, dans beaucoup de maisons. L'Amphitryon, s'il est étranger à cet art, accueille avec empressement celui qui le possède, et il l'invite souvent, pour mettre ses talents en œuvre.</p>	
238	<p>Dinde. Manière de la découper</p> <p>Il y a trois manières de découper une dinde rôtie. La première et la plus ancienne consiste à lever séparément les cuisses et les ailes : après avoir serré les premières, on coupe les secondes en plusieurs morceaux, ensuite on lève les sot-l'y-laisse et les blancs, puis on brise l'estomac, la carcasse et le croupion. Ces dernières parties sont les plus délicates, quoiqu'elles moins nutritives : ce sont celles auxquelles les dames donnent presque toujours la préférence. Il est par conséquent de la politesse de commencer par les leur offrir. On sert à la cuillère les truffes, la farce et les marrons que renfermait le corps. La seconde manière de disséquer une dinde consiste à lever d'abord les ailes, ensuite on brise le corps au-dessus du croupion, qui reste adhérent aux cuisses et forme avec elles une espèce de capuchons. Comme l'on met ordinairement ce train de derrière à part, et qu'on ne touche qu'à celui de devant, on sent que, si</p>	<p>Guaxolote, pípila</p> <p>Hay tres maneras de trinchar una pípila o guaxolote asado. La primera y más antigua consiste en quitar separadamente las piernas y los alones, dividiéndose los segundos en varios bocados; en seguida se separan el déjalo-ahí-bobo (sot-l'y-laisse), que es el pedazo regalado que esta sobre la rabadilla y las pechugas, y se destrozán en el caballete, el caparazón y la rabadilla u obispillo. Estas partes son las más delicadas aunque las menos nutritivas, y a las que las damas suelen dar casi siempre la preferencia: por consiguiente es político comenzar por ofrecérselas. Con la cuchara se sirven las criadillas de la tierra, las castañas y todo el relleno que tenga. La segunda manera de trinchar una pípila consiste en quitar primero los alones y después en quebrar el cuerpo por encima de la rabadilla, que debe de quedar pegada a las piernas formando con ellas una especie de capucha. Como por lo común se ponen en este tramo trasero aparte, sin tocar más que el delantero, se echa de ver que si este</p>



cette méthode n'est pas la meilleure, elle est au moins la plus économique.

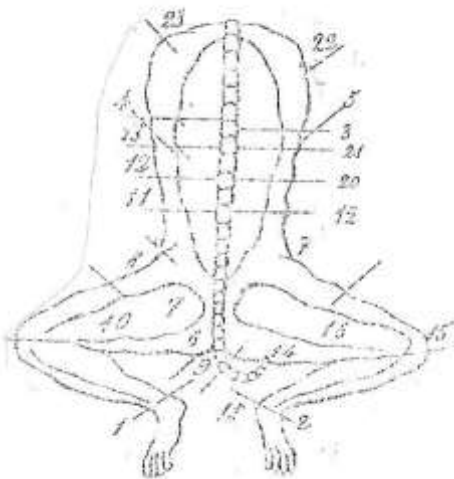
La troisième manière, qui est introduite plus récemment, et qui est pratiquée dans beaucoup de maisons qui se piquent de donner le ton, consiste à ne lever aucun des membres, mais à couper les ailes en filet, comme aux canards, avec cette différence que ces filets sont coupés sur la largeur, et non sur la longueur des ailes, en sorte que ce sont plutôt des morceaux carres que de véritables filets : on procéda ensuite de même, et en descendant sur toutes les parties charnues de la bête. Cette méthode est sans contredit la moins pénible, mais elle a l'inconvénient de dissiper le jus de l'animal, de laisser à l'entour de la carcasse les morceaux les plus délicats, et de priver les dames de ceux qu'elles aiment le mieux.

Telles sont les différentes manières adoptées aujourd'hui pour découper les dindes. Comme elles son pratiquées presque indifféremment, et que chacune a ses avantages, le lecteur pourra choisir.

método no es el mejor, es a lo menos el más económico.

La tercera manera que se ha introducido más recientemente y que se practica en muchas casas, que tienen su purito en dar el ton, consiste en no separar ninguno de los miembros, cortando en tiras los alones como los del pato; pero con la diferencia de que estas tiras han de quedar cortadas a lo ancho y no a lo largo de las alas, de suerte que más bien son trozos cuadrados que tiras verdaderas; se procede en seguida lo mismo descendiendo a todas las demás partes carnudas del animal. Este método es sin contradicción el menos difícil; pero tiene el inconveniente de disipar el jugo del animal, dejar alrededor del caparazón los trozos más delicados y de privar a las damas de los bocados que apetecen más.

Tales son los diferentes modos adoptados el día de hoy para trinchar las pípilas, y como son usados indistintamente y cada uno tiene sus ventajas, se puede escoger entre ellos, sirviendo para más claridad de todo lo dicho en la figura 15 de la estampa V.



Lièvre. Manière de le découper

Le lièvre proprement dit paraît rarement sur les tables recherchées ; on n'y sert guère que des trois-quarts qui tiennent le milieu entre le lièvre et le levraut. On les sert piqués ou bardés, mais plus souvent piqués. La partie la plus délicate est le râblé, que l'on coupe depuis l'épaule jusqu'à la naissance de la cuisse ; ensuite l'os du rable, que les dames, qui aiment mieux ronger que manger, préfèrent. La partie supérieure et charnue des cuisses, que l'on coupe en forme d'entonnoir, n'est point à dédaigner, surtout lorsque l'animal est tendre, jeune et de bon goût. Le morcean du chasseur, qui, comme l'on sait, est la queue avec un peu de chair adhérente, est celui qui referme le plus de fumet, et que l'on peut considérer comme l'esprit de la bête, Il doit être levé avec dextérité, et offert au plus gourmet on au plus qualifié des couvives.

Lorsque le lapereau est petit et extrêmement tendre, on le coupe en travers et sans détacher le rable ; méthode qui n'est point désagréable aux convives, qui reçoivent ainsi avec le rable les petits os que sont dessous.

La cervelle de lapereau est ce qu'il y a de plus délicat dans la tête, et même la seule de ses parties qui se mange. On feud cette tête horizontalement, et l'on sert chacune des deux moitiés aux dames (Voy. la figure).

Conejo y liebre

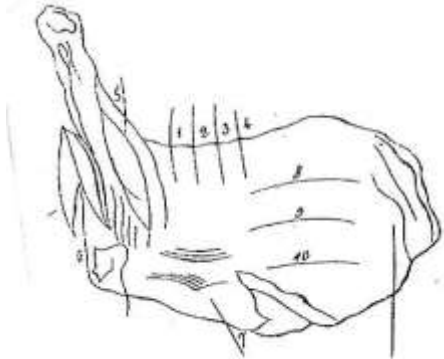
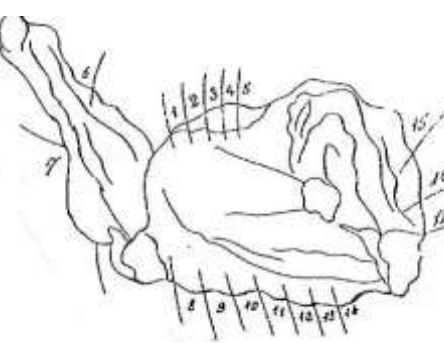
Las figs. 13 y 14 de la estampa V representan estas dos piezas de caza que se representan en las mesas dispuestas casi del mismo modo, y se trinchan de la misma manera.

La liebre propiamente dicha rarísima vez se presenta en las mesas esmeradas, pues para estas se escogen las que tienen un medio entre el lebrato y la liebre. Se sirven mechadas o enalbardadas; pero más frecuentemente del primer modo. Su parte más delicada es el lomo que se les corta desde la espaldilla hasta el nacimiento de la pierna; en seguida el hueso del lomo que es preferido por las damas que gustan más de roer que de comer.

La parte superior y carnuda de las piernas, que se corta en forma de embudo, no es de despreciar, sobre todo cuando el animal es tierno, de poca edad y de buen gusto. El bocado del cazador, que como es sabido, es la cola con parte de la carne adherente, es la que contiene más husmo y que se puede considerar como el espíritu de esta caza. Debe ser cortada con destreza y ofrecerse al más gastrónomo, o a la persona de más importancia entre los convidados.

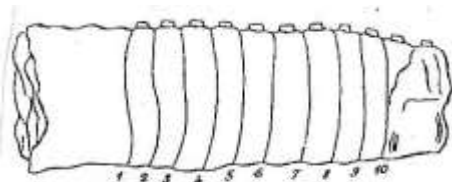
Cuando el lebrato es pequeño y demasiado tierno, se corta al través sin separar el lomo; método que no es desagradable a los convidados, que reciben así con el lomo los huesitos que están debajo.

Los sesos del gazapo es lo que hay más delicado en su cabeza y aun la sola de sus partes que se come, para sacarlos se abre la cabeza

		<p>horizontalmente, y se sirve a las señoras cada una de sus dos mitades.</p> <p>Para trinchar estas piezas con acierto, no hay más que ver cualquiera de las figuras citadas y seguir el orden de los números.</p>
<p>421</p> 	<p>Manière de découper l'épaule de mouton</p> <p>Ce que nous avons dit plus bas du gigot de mouton peut s'appliquer à l'épaule, qu'on coupe également, soit en tranches, soit horizontalement. La chair la plus voisine des os est lapsus tendre, ainsi que celle de l'omoplate désignée par les chiffres 8,9, 10, 11, 12, 13 et 14. La partie extérieure ou le dos marquée 7, a plus de goût et est plus grasse que le dedans. Beaucoup de gourmets lui donnent la préférence (Voy. ci-dessous Gigot)</p>	<p>Carnero</p> <p>Espaldilla de carnero. Lo que adelante se dice de la pierna de carnero se puede aplicar a la espaldilla, que se corta igualmente con rebanadas u horizontalmente. La carne la carne más inmediata a los huesos es la más tierna como también la del omoplato, como vulgarmente llaman oreja, y esta designada con los números 8, 9, y 10, en la fig. 7 de la estampa IV. La parte exterior o espaldar marcado con el num.7 es más gustosa y más gorda que la de adentro, y muchos gastrónomos le dan la preferencia. (Vease Pierna, en el párrafo siguiente.)</p>
<p>423</p> 	<p>Manière de découper le Gigot de mouton</p> <p>Le mouton fournit plusieurs rôtis à la cuisine. Le premier de ces rôtis est le gigot qu'il est d'autant plus essentiel de découper, que de cette dissection dépend souvent sa tendreté. On connaît deux manières différentes de procéder à cette importante opération. La première, et la plus usitée, c'est, tenant le manche de la main gauche, de couper perpendiculairement les tranches 1,2, 3, 4 et 5, ainsi qu'il est marqué sur figure ci-dessous.</p>	<p>Pierna de Carnero</p> <p>El carnero provee de muchos asados a la cocina, y el primero es la pierna, que es más tanto esencial saber trinchar, cuanto que esta disección depende frecuentemente de su delicadeza. Hay dos maneras de proceder en esta importante operación. La primera y más usada consiste en tener con la mano izquierda el cabo o extremidad, y cortar tajadas perpendiculares como se designan en la fig. 8 de la estampa IV, con los números 1, 2, 3, 4 y 5, desde la juntura hasta el hueso de la falda, y enseguida el musculo carnosos</p>

	<p>Depuis la jointure jusqu'aux os du filet, ensuite la souris ; puis de derrière désignées par les chiffres 8, 9, 10, 11, 12, 13 et 14.</p> <p>Lorsque la pièce est tendre, cette manière qu'elle conserve à la chair tout son jus et toute sa succulence. Mais comme, après un véritable ami, une épouse fidèle et un protecteur désintéressé, rien n'est plus rare qu'un gigot tendre, surtout à Paris, nous allons indiquer une méthode de le couper avec laquelle il est rare qu'il soit dur.</p> <p>Elle consiste, en tentant toujours le manche de la main gauche, à couper horizontalement, à peu près comme on rabote une planche, observant que les morceaux doivent être extrêmement minces, et qu'il ne faut leur donner que l'épaisseur nécessaire à leur soutien, telle que celle d'une carte à jouer, par exemple.</p> <p>On conçoit facilement qu'à moins d'être coriace de sa nature, un gigot ainsi coupé, ne peut manquer d'être tendre. On en sera quitte pour manger trois ou quatre tranches au lieu d'une, et pour percer la pièce d'outre en outre, afin d'en faire sortir le jus. On répand ce jus sur les tranches, avec celui d'un citron, poivre, sel et un peu de muscade, ce qui forme un assaisonnement, d'autant plus agréable, qu'il est aphrodisiaque</p>	<p>adherente al hueso; después se voltea la pierna y se cortan las partes de encima, designadas con los números 8, 9, 10, 11, 12, 13 y 14 en la misma figura. Cuando la pieza es tierna, esta manera sin contradicción es la mejor, porque con ella se observa a la carne todo su jugo y succulencia; pero como después de un amigo verdadero, de una mujer fiel y de un protector desinteresado, nada es más raro que una pierna tierna, sobre todo en Mejiico como en las otras ciudades populosas, vamos a indicar un método de trincarla, con el que será difícil que sea dura.</p> <p>Consiste en tener siempre a la mano izquierda el mango o cabo y en cortar horizontalmente, poco más o menos como se acepilla una tabla, observando que las raciones deben de ser delgadas con extremo, y que deben de dárselas el tamaño necesario para que puedan sostenerse, tal como el de una baraja, por ejemplo.</p> <p>Fácilmente se concibe que a menos de ser correosa por su misma naturaleza, una pierna así cortada no puede dejar de ser tierna. Se podrán para comerse tres o cuatro tajadas en lugar de una, y para disponer la pieza de una en otra a fin de que salga el jugo, que se pone sobre las rebanadas con zumo de limón, pimienta, sal y un poco de nuez moscada, lo que forma una sazón tan agradable como afrodisiaca.</p>
--	---	---

432



Manière de découper le cabré de mouton

Outre le gigot et l'épaule, on sert encore comme rôti le carré de mouton, qui réunit la partie des côtes et celle du filet. Comme il se coupe et se sert absolument de la même manière que le carré de veau, nous renvoyons à ce qui est dit au mot. VEAU sur la dissection des diverses parties de cet animal. Voici du reste une figure représentant un très beau carré de mouton qui complètera les notions qu'il est utile de posséder pour bien découper cette pièce. Pique de persil, se carré s'appelle le rôti du philosophe. C'est un manger fort agréable et de bon goût. Si on le pique de filets d'anchois, il acquerra une saveur beaucoup plus relevée, et qui obligera même à de fréquentes libations. Ce n'est même que sous cette riche livrée que le carré de mouton peut paraître, en entrée de broche, sur une table du premier ordre.

486







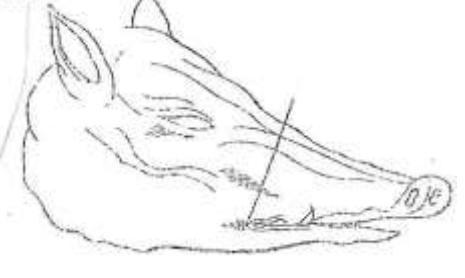
Paon

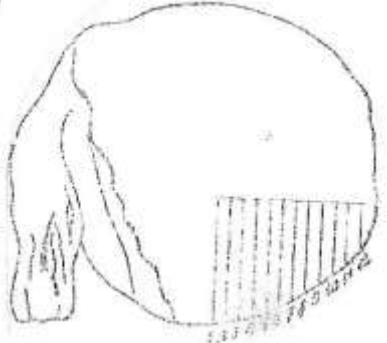
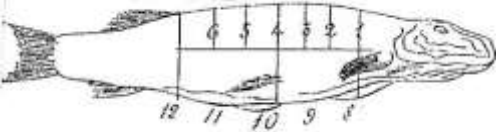
[...] Le paon se coupe comme le dindon, soit par membres, soit par aiguillettes transversales (Voy. Dindon)

Pavo

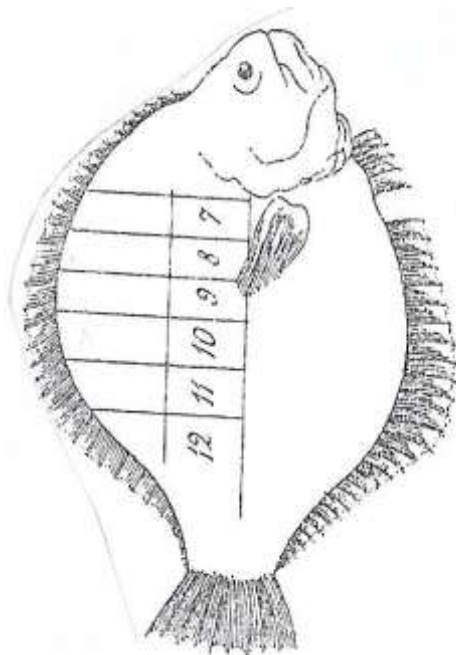
El pavo se trincha como el guaxolote, bien sea dividiendo los miembros, o sacando tiras transversales de la carne. (Véase el artículo anterior y las figuras 15 y 16 de la estampa V)

<p>509</p> 	<p>Perdreaux (Manière de les découper)</p> <p>Il est presque inutile de dire que le perdreau se coupe comme la plupart des volailles, on enlève d'abord la cuisse et l'aile droites, ensuite la cuisse et l'aile gauche, et puis on coupe longitudinalement le corps en deux. L'aile est le morceau le plus délicat et le plus tendre, et la cuisse celui qui le plus de fumet.</p>	<p>Perdigón</p> <p>Ya es casi inútil decir que el perdigón se trincha como la mayor parte de las aves, separándose primero la pierna y el alón del lado derecho, y en seguida la otra pierna y alón de la izquierda; después se divide longitudinalmente el cuerpo en dos mitades iguales; siendo el alón el bocado más tierno, y la pierna de más husmo. (Véase la figura 23 de la estampa VI.)</p>
<p>516</p> 	<p>Pigeons (Manière de découper les)</p> <p>Quand les pigeons sont d'une grosseur raisonnable, on les coupe en quatre, de manière que chaque membre reste adhérent à la partie du corps dont il dépend ; autrement on ne les coupe qu'en deux portions, dont l'une composée des deux ailes, est le chérubin, et l'autre, dont les deux cuisses font partie, la culotte.</p> <p>Il arrive quelquefois que l'on coupe les pigeons longitudinalement, de façon que chacune des deux moitiés referme la cuisse et l'aile. Cependant cette manière ne se pratique guère dans les dîners de cérémonie, mais en petit comité ; on se permet quelquefois de la faire revivre, au grand contentement de ceux des convives qui ne pourraient pas prétendre aux honneurs de la culotte.</p>	<p>Pichones</p> <p>Cuando los pichones sean de un tamaño regular, se dividen en cuatro partes, de manera que cada miembro quede adherido a la parte del cuerpo de que pende; de otro modo, se cortan en dos mitades, de las que a una, compuesta de las dos alas y la cabeza, suelen llamar el querubín o serafín, y a la otra de que hacen parte las piernas, los calzones.</p> <p>Sucede a veces que se cortan los pichones longitudinalmente, de modo que cada una de sus miradas tenga una pierna y un alón. A pesar de que este método casi no se practica en las comidas de ceremonia, en las reuniones pequeñas se permite algunas veces haceroa renacer con grande satisfacción de aquellos convidados que no pueden aspirar al honor de los calzones. (Véase la figura 24 en la estampa VI.)</p>

<p>574</p> 	<p>Poularde (Dissection de la)</p> <p>Voyez au mot CHAPON la manière de le découper : le procédé est le même.</p>	<p>Pollona cebada</p> <p>Esta se trincha lo mismo que el capon; pero siguiendo el orden de los números de la fig. 17 de la estampa V. (Véase el art. Siguiente.)</p>
<p>581</p> 	<p>Poulet (Manière de découper le)</p> <p>Le poulet rôti se sert ou piqué ou bardé, avec les pattes dressées horizontalement. On le coupe comme le chapon et la poularde, c'est-à-dire qu'après avoir levé successivement les cuisses et les ailes, on divise en deux la carcasse et le croupion, parties que les dames préfèrent ordinairement à l'aile, qui cependant est le morceau de distinction d'un poulet; c'est pourquoi il conviendra leur donner le choix.</p>	<p>Pollo</p> <p>El pollo asado se sirve o mechado o enalbardado con las patas dispuestas horizontalmente. Se trincha como el capon o la pollona, es decir, que después de haber separado sucesivamente las piernas y los alones, se divide en dos partes el caparazón y la rabadilla; partes que las damas prefieren al alón, que es sin embargo el bocado distinguido de un pollo: por esta razón convendrá dejarlo a su elección. (Véase la figura 20 de la estampa V.)</p>
<p>633</p> 	<p>Sanglier (Hure de). Manière de la découper</p> <p>On coupe la hure, de part en part, un peu au-dessus des défenses, ainsi qu'on le voit dans le planche ci-dessous. On sert ensuite les tranches que l'on coupe soit en remontant, soit en descendant, on rapproche les deux parties, et on les assujettit avec une brochette de bois, pour faire reparaître la pièce une autre fois. Car une</p>	<p>Jabalí</p> <p>Cabeza. Se corta está de parte a poco más arriba de los colmillos como se ve en la fig. 11 de la estampa V, y en seguida se sirven las tajadas que se cortan o subiendo o bajando con relación a las dos partes, que se sujetan con una broqueta de madera, para que vuelva a servir segunda vez la misma pieza, y pues que una cabeza de jabalí es</p>

	<p>hure de sanglier est un morceau très cher, et que l'on ne rougit pas de resservir, même sur les tables les plus opulentes. Les meilleures viennent de Troyes ; et il faut convenir que cette ville, pour les hures, les petites langues et el fromage de cochon, peut passer pour la métropole du royaume.</p>	<p>cosa muy rara y no es vergonzoso volverla a presentar a la mesa aun en las casas mas opulentas. Las mejores se llevan a Paris de Troyes, y es necesario convertir que esa última ciudad, en cuanto a las cabezas, las pequeñas lenguas y el queso de puerco, puede pasar por la metrópoli de Francia.</p>
<p>634,</p> 	<p>Sanglier (Quartiers de)</p> <p>On les découpe comme l'indiquent chiffres et la disposition des lignes de la figure ci-dessous.</p>	<p>Cuartos de Jabalí</p> <p>Se cortan como se indica en la fig. 12 de la estampa V, por los números y la disposición de sus líneas.</p>
<p>729</p> 	<p>Truite (Manière de servir la)</p> <p>La truite se sert avec une truelle ; on tranche une ligne depuis le dessous de la tête jusqu'à quelques pouces de la queue, et d'autres, qui partant de celle-ci, se terminent á la circonférence du poisson ; on lève proprement les morceaux compris entre ces lignes, et on les sert, toujours sur la truelle, á chacun des convives. Lorsque le ventre sera mangé, on retournera proprement la truite pour servir le dos.</p>	<p>Trucha</p> <p>La trucha, como los otros pescados, se trincha y se sirve con una llana en lugar de cuchillo: se traza una línea desde la parte que queda debajo de la cabeza hasta algunas pulgadas a distancia de la cola, tal como se advierte en la fig. 29 de la estampa VI; se corta esta línea con otras transversales que terminan con la superficie del pescado, se separan las raciones comprendidas entre las líneas, y se sirven siempre sobre la llana a cada uno de los convidados. Cuando se ha concluido el vientre, se voltea con limpieza y propiedad la trucha, para hacerle una igual operación por el otro lado.</p>

731

**Turbot (Manière de servir le)**

Pour bien servir le turbot, il faut avoir une truelle de vermeil ; ou tout au moins d'argent, bien affilée, et se rappeler que l'on ne doit jamais se servir de couteau pour diviser le poisson. Après avoir décrit une croix sur le ventre du turbot, en tranchant jusqu'à l'arête, on tire des lignes transversales depuis le milieu jusqu'aux barbes ; on lève adroitement avec la pointe de la truelle les morceaux compris entre lignes, et l'on en envoie un à chaque convive. Lorsque tout le ventre a été ainsi servi, on lève proprement l'arête, et l'on procéde de même pour servir le dos, moins délicat sans doute, mais qui a bien aussi son mérite. Les barbes du turbot sont un manger très agréable, on commence par en servir aux dames, qui s'en amusent volontiers, puis s'il en reste, on le distribue aux plus gourmets des convives.

Rodaballo o rombo

Para trincar y servir un rodaballo, es necesario usar una llana de plata sobredorada, o al menos de plata sin dorar, bien afilada, advirtiéndose de paso que nunca debe usarse del cuchillo para dividir el pescado.

Después de haber descrito una cruz sobre su vientre, cortándolo hasta la agalla, se tiran líneas transversales desde la medianita hasta las aletas o barbillas del modo indicado en la fig. 27 de la estampa VI; se levantan diestramente con la punta de la llana las raciones comprendidas entre las líneas y marcadas con los números 7, 8, 9, 10, 11 y 12 y se envía una a cada convidado. Cuando todo el vientre se ha servido se esta manera, se hace lo mismo con el lomo, que es el menos delicado sin duda, pero que tiene también mérito. Las barbillas o aletas son un manjar muy agradable, que se sirve a las señoras, a quienes gustan mucho, distribuyéndose después el resto entre los gastrónomos de los convidados.

755

**Veau (Manière de découper le)**

Il y a deux manières de d'couper un carré de veau, sur lequel on aura eu soin de faire donner, à la boucherie, des coups de couperet à chaque jointure pour en faciliter la division. La première c'est de couper les côtelettes séparément, dans le sens perpendiculaire, et de façon que chacune retienne la portion de filet, et même de rognon, qui s'y trouve adhérente ; c'est l'ancienne méthode, et qui n'est plus guère en usage.

Ternera o Vaca

Hay dos métodos de trincar un cuadrado de ternera, sobre el que se tendrá cuidado en la carnicería de dar algunos golpes con el machete en cada juntura, para facilitar su división. El primero consiste en cortar las costillas separada y perpendicularmente, de modo que cada una quede con la porción de solomillo y de riñón que tiene pegados; pero esto es antiguo y no esta en uso.

	<p>Le seconde, qui est la plus élégante et la plus usitée, consiste á lever d'abord le filet, que l'on coupe en morceaux de diverses grosseurs, ainsi quelle rognon ; ensuite on divise les côtes, á l'entour desquelles il reste encore assez de chair et de peau rissolée pour qu'elles soient préférées par les dame, dont le faible appétit s'accommode mieux du plaisir de sucer et de ronger á table, que de celui d'engloutir de gros morceaux.</p> <p>La tête de veau est un relevé distingué même dans les dîners du grand genre. On la préfère généralement au naturel, c'est-à-dire bouillie, et on la mange alors avec une sauce piquante servie à part, ou même simplement au vinaigre. Les morceaux les plus distingués sont d'abord les yeux, ensuite les bajoues, puis les temps, puis les oreilles, enfin la langue, que l'on met ordinairement sur le gril, panée et sous une sauce appropriée. On a soin de servir avec chacun des morceaux ci-dessus désignés, une portion de la cervelle qu'on puise dans le crâne, dont la partie supérieure a dû être enlevée avant de mettre sur table.</p> <p>On sert les yeux avec la cuillère ; on coupe proprement les bajoues, les temps et les oreilles ; on ne porte jamais le couteau dans la cervelle.</p> <p>Ce service doit être fait avec une grande dextérité et une grande promptitude, car la tête de veau veut être mangée très chaude.</p> <p>On sert toujours la tête de veau avec son cuir, et elle ne paraît jamais dépouillée sur les bonnes</p>	<p>El segundo método, que es el más elegante y más usado, consiste en levantar primero todo el solomo que se divide en raciones de diferente grueso, lo mismo que el riñón</p> <p>; En seguida se separan las costillas, alrededor de las cuales queda todavía bastante carne y pellejo tostado, que se prefieren para las damas, cuyo débil opetito se acomoda mejor con el gusto de chupar de roer en la mesa, que con el de engullir grandes bocados.</p> <p>La cabeza de ternera es un relevo distinguido aun en las comidas de alta jerarquía. Se prefiere generalmente la dispuesta a la natural, esto es, cocida en agua, y se come entonces con salsa picante servida aparte, y aun simplemente con vinagre. Los bocados más distinguidos son primero los ojos, enseguida los carrillos después de las sienes, luego las orejas, y finalmente la lengua, que por lo común se sirve a la parrilla, empanada y sobre una salsa conveniente.</p> <p>Se tiene cuidado de poner con cada trozo de los ya designados una parte de los sesos que deben de estar en el cráneo, cuya parte superior debe de quitar antes de llevar a la mesa la cabeza.</p> <p>Se sirven los ojos con la cuchara; se cortan con limpieza los carrillos, las sienes y las orejas, sin llevar jamás el cuchillo a los sesos.</p> <p>Esta operación debe de hacerse con la mayor destreza una grande prontitud, porque la cabeza debe comerse muy caliente.</p> <p>Se sirve todas o las más veces la cabeza de ternera con su pellejo, del que jamás aparece despojada en las buenas mesas, a menos que no</p>
--	---	--

	<p>tables, a moins qu'elle ne soit farcie. Les meilleures, dans ce genre, sont les têtes de veau du Puits-Certain, si célèbres depuis longtemps à Paris, et qui sont connues sous le nom d'Encyclopédie de bonne chère. C'est principalement par leur garniture, c'est-à-dire par le ragoût qui les entoure, que ces têtes sont recommandables. On en sert les yeux, et la cervelle, comme ceux des têtes au naturel, et l'on accompagne chaque morceau d'une portion de la farce qui remplace le cuir, et de la garniture, ayant attention que chaque convive ait de chaque chose, telles que crêtes, ris de veau, mauviettes, anguilles, écrevisses, laitances de carpes, pigeons a la cuillère, truffes, godiveau, champignons, etc., etc. ; car tout cela se trouve dans une tête de veau du Puits-Certain. Elles sont, au reste, plus faciles à servir que les têtes de veau au naturel ; mais elles ne doivent paraître que dans des rassemblements nombreux, ce plat étant très apparent et très nutritif.</p> <p>Ici se borne ce que nous avons à dire du veau, en observant que la noix, les fricandeaux, les ris, etc., se servent toujours à la cuillère. Le foie de veau est si facile à couper qu'il n'exige aucune instruction particulière.</p>	<p>esté rellena. Las mejores en este género son las de Puitserdan, tan célebres en París, y que son conocidas con el nombre de enciclopedia de las buenas carnes, a causa de las muchas con que se guarnece, que es a la que principalmente deben su crédito; o por mejor decir, el picadillo y el guisado que las rodean es lo que las hace recomendables. En las de esta clase se sirven los ojos y los sesos, lo mismo que los de la cabeza a lo natural, y se acompaña cada ración o trozo con la porción de relleno que remplazara al pellejo y le corresponde de las garniciones, cuidándose de que a cada uno de los convidados toque una parte de cada cosa, como crestas, landrecillas de ternera, coguladas, anguillas, cangrejos, lehecillas de carpa, pichones a la cuchara, criadillas de tierra, picadillo, hongos, etc., etc., pues todo esto se encuentra en las cabezas a la Puitserdan. Estas, por otra parte, son más fáciles de servir que las a lo natural; pero no debe de presentarse sino en las reuniones numerosas este plato tan vistoso como nutritivo. La fig. 6 de la estampa IV manifiesta los únicos cortes que deben darse al trinchar una cabeza.</p> <p>A este se limita lo que hay que decir de la ternera, advirtiéndose que la mollejuela, los frincados, la ladrecilla, etc., se sirven siempre a la cuchara, y que el hígado es tan fácil de cortar que no merece una particular instrucción.</p>
--	--	---



Los patriarcas de la familia Hernández
Isabelita Monroy
Don Juan Hernández



Vista del Rancho Los Ricos En el año de (1933) (1933)

En ella aparecen M. de Jesus Hernández Monroy con su inse-



Vista de de el pueblito de el rancho de los Ricos
(1938)



Con el matrimonio de Herminio Hernández Monroy y M. Guadalupe Vega Bastida esparentamos con todos los Vega de la Sanchez Vega , Vega Ponsalve, vega Perez etc.



Esta es la casa en donde nacieron los hijos
de la familia Hernández Vega en 15 de mayo antes conocida
como la calle de Lepe