

Intertextualidad en la cocina: saberes e influencias en recetarios de Durango en el siglo XIX

Jaime Iram Vargas Barrientos¹

1 Investigador independiente, México.

Resumen

Se analiza la influencia de la literatura culinaria del siglo XIX en la redacción de los recetarios duranguenses inéditos fechados en la segunda mitad del siglo. Primero se observan las condiciones sociales que permitieron el impulso de la educación y la formación de mujeres en las primeras letras. Luego se estudia el flujo de los textos culinarios que circularon por la república y que llegaron a distribuirse en Durango. En tercer lugar se compara la redacción de los recetarios famosos de la época con la producción manuscrita en la ciudad. Por último, se analizan los saberes inscritos en los recetarios inéditos, comparándolos con los conceptos usados en los textos culinarios impresos.

Palabras clave

Cocina; recetarios; Durango; mujeres; educación.

Recibido: 15 mayo 2019 / Aceptado: 6 agosto 2019

Intertextuality in the kitchen: knowledge and influences in cookbooks from Durango in the 19th century

Jaime Iram Vargas Barrientos¹

1 Independent researcher, Mexico.

Abstract

The influence of 19th century culinary literature on the writing of unpublished recipe books from Durango dated on the second half of the century is analyzed. At first, social conditions that allowed the education of women in the first letters are observed. Then the path of culinary texts that circulated throughout the republic and that came to Durango is studied. Thirdly, the writing of the famous recipe books of the time is compared with the manuscript production in the city. Finally, the knowledge inscribed in the unpublished cookbooks is analyzed, comparing them with the concepts used in printed culinary texts.

Keywords

Cooking; cookbooks; Durango; women; education.

Received: 15 May 2019 / Accepted: 6 August 2019

UN ESTUDIO SOBRE LA COCINA

EL INTERÉS POR LA COCINA EN LA INVESTIGACIÓN científica no es tan nuevo, al menos en un sentido amplio, pues ya en la literatura de viajes de los siglos xvii y xviii, expedicionarios y diplomáticos registraban su encuentro con la comida y las prácticas alimentarias de sociedades en tierras extrañas (Flandrin 1987, 7--10).

La alimentación como tema central en la investigación tardó en adquirir un lugar dentro de la historiografía occidental. Fue hasta entrado el siglo xx, posterior al auge de la escuela de los *Annales*, que se inició como una historia cuantitativa dada la tendencia en la investigación nutrimental y dietética de las poblaciones, dejando la perspectiva cultural de la alimentación a antropólogos y etnólogos (Montanari y Flandrin 2011, 15). Posteriormente, el desencanto de la modernidad industrializada que modificaba los modos de vida y los modos de comer en las décadas de los setenta y ochenta, parece ser el motivo que –tras reflexiones suscitadas por el sentimiento de pérdida de costumbres y tradiciones– centró la cocina como un tema de la historia cultural. Al principio se habló del abasto de víveres o economía de los sistemas alimentarios, pero luego se trató ya a la cocina desde sus implicaciones socioculturales: la preparación de la “comida” en la historia de los pueblos (León 1997, 14).

La historiografía ha producido un número cada vez mayor de trabajos enfocados en la evolución de las prácticas culinarias. Las fuentes primarias han sido muchas y variadas: destacan los recetarios impresos y manuscritos como un documento que enmarca las técnicas, prácticas y conocimientos relacionados con la preparación de los alimentos, que son a su vez indicativos de la economía y las mentalidades, la sociedad y la cultura de una época (Pérez 1997, 121). No en balde los primeros trabajos que postularon la temática de la cocina iniciaron con estudios de recetarios, tomando al documento como un testimonio del hecho alimentario (Aron 1980, 198).

En este sentido, el presente artículo muestra la relación entre la producción de dicha literatura manuscrita, con la circulación de los textos impresos culinarios, es decir, el acto cotidiano de la cocina de una mujer del siglo XIX influenciado por estructuras de carácter nacional. El trabajo apunta así a una historia de la lectura (Darnton 1993, 177), pues se observan las apropiaciones y respuestas del lector ante el documento impreso y cómo el sujeto cambia el sentido de su cotidianidad, en este caso en la cocina.

EDUCACIÓN EN EL SIGLO XIX

El movimiento de independencia en México trajo consigo nuevas preocupaciones por la consolidación de una identidad nacional que reflejara los nuevos valores y amalgamara a todos los estratos sociales. Proyectos nacionalistas comenzaron a emerger como estrategias para unificar y homogenizar la “mexicanidad” en la naciente república. El Estado-Nación requería una ciudadanía que se identificara con un mismo pasado, un mismo suelo y con el concepto del “ser mexicano”. Para esto fueron necesarias nuevas leyes y disposiciones administrativas, el impulso a la educación y la creación de nuevas instituciones para dar uniformidad a una sociedad heterogénea (El Colegio de México 2016, 560).

El proyecto educativo nacional pretendía igualar la instrucción de los departamentos y territorios, así como mejorar la calidad de la enseñanza (Quiñones 2017, 65--70). Pese a las precariedades de la economía, el establecimiento de escuelas fue viable gracias a los decretos liberales en toda la república apoyados por la iniciativa de hombres eruditos que le apostaban, en ese sentido, a la promoción del nacionalismo a través de las letras y las artes (González 2000, 641).

La instrucción pública de carácter público, obligatorio, laico y gratuito buscó ser accesible sobre todo para los ciudadanos rezagados, pobres, niños y mujeres (Valles 2016, 63--68), sufragando, a través de fondos gubernamentales, el estipendio de las instituciones de primeras letras para la formación gratuita de diferentes sectores sociales.

En la ciudad de Durango las matrículas se fueron adaptando a las necesidades de los párvulos de acuerdo a las consideraciones de los institutos e institutrices, pero las materias impartidas en las escuelas de primeras letras (lectura, escritura, ortografía, doctrina cristiana, aritmética, deberes morales, sociales y elementos de urbanidad y gramática castellana) eran enseñadas obligatoriamente.¹

La instrucción, normalizada durante el siglo XIX para la educación de las infantas, además de incluir las primeras letras, tenía dentro de su matrícula clases formativas en habilidades para el hogar,² como “labores de costura”,³ pues de acuerdo al pensamiento de la época, “el bello sexo no necesitaba ciencia sino buenos consejos”.⁴ Es decir, desde temprana edad y a través de la instrucción pública y privada, las niñas debían hacerse de virtudes domésticas para su futura labor como esposas y madres.

Aún así, las mujeres que ingresaban a las instituciones educativas obtenían habilidades de lectoescritura que las capacitaba para la producción privada de textos manuscritos como cartas, poemas, alabanzas y, de un momento a otro, recetarios de cocina. Que la mujer fuera capaz de leer y escribir hizo necesaria la producción de literatura dirigida al público femenino, con temas que fueran de su interés, o bien, útiles para enriquecer sus labores del hogar.

Este nuevo público surgía paulatinamente al mismo tiempo que los proyectos de consolidación nacional, preocupados por justificar lo verdaderamente patriótico; entre ellos, haciendo mancuerna con la inserción de las mujeres en la educación, está la narrativa culinaria nacional: los manuales de cocina publicados en la primera mitad del siglo XIX (Pilcher 2001).

- 1 HBPED, *El Registro Oficial*, “Noticia sobre Colegio Departamental de Durango”, 15 de abril de 1842.
- 2 HBPED, *La Restauración Liberal*, “Enseñanza primaria y secundaria de niñas”, 1 de diciembre de 1867. En primaria se enseñaba bordado, costura y tejido, y en secundaria flores artificiales.
- 3 HBPED, *El Registro Oficial*, “Aviso sobre apertura de establecimiento de primeras letras para niñas por María Leocadia Arellano”, 27 de septiembre de 1842.
- 4 HBPED, *La Enseñanza Republicana*, sección Variedades, “La educación más conveniente a las niñas”, 10 de junio de 1866.

La cocina era el espacio de la mujer por antonomasia, donde cumplían el deber maternal de nutrir la familia y, a la vez, formarse en el quehacer culinario. Se decía que: “faltan al más sagrado de sus deberes si se limitan únicamente a alimentar y robustecer el cuerpo de sus hijas”.⁵ El conocimiento generacional sobre la naturaleza de los alimentos y las posibilidades para su preparación se transmitió a través de la oralidad y la práctica en los fogones, de abuelas a madres y de madres a hijas. La incursión femenina en la escritura y la noticia de una narrativa culinaria mexicana posibilitaron que mujeres cocineras adaptaran el sistema de valores de la cocina tradicional a la lógica discursiva propuesta en los recetarios impresos del siglo XIX (Bak-Geller 2013, 34).

Así, mujeres letradas, con acceso a recursos como papel y tinta, regularmente de clase media y alta, fueron quizá las autoras de diferentes recetarios que daban cuenta, de manera indirecta o intertextual, de las características de su entorno y las condiciones sociales particulares que vivían.

LOS TEXTOS CULINARIOS MEXICANOS

En el siglo XVII los recetarios eran considerados documentos que prescribían los pasos para tratar alguna afección mediante la toma o aplicación cutánea de infusiones, mezclas de hierbas o elementos de diferente especie (Pensado 2014, 57--60). De alguna manera guardaban las fórmulas farmacéuticas, pues eran también un instructivo para la confección de medicamentos. Dada su estrecha relación con ingredientes empleados en la cocina, la importancia de la ingestión correcta y las medidas, el recetario no tardó en usarse para explicar la confección de platillos que por su dificultad retaban a la memoria y a la transmisión oral.

Para el siglo XIX, el nombre de la guía para el manejo de alimentos era *manual de cocina*. Estos impresos ampliaron sus instrucciones a la correcta manera de comportarse en los festines, incluyendo entre sus apéndices los modos de comer, trinchar, servir y

5 HBPED, *El Telégrafo*, Variedades, 12 de agosto de 1866.

colocar una mesa.

El *Novísimo arte de cocina*⁶ y *El cocinero mexicano*⁷ fueron los primeros exponentes de textos impresos de la cocina mexicana, pudiendo considerárseles los primeros recetarios nacionales, ya que éstos y sus próximas reediciones adaptaron la cocina popular española, criolla y francesa a los paladares locales y anexaron entre sus páginas productos, preparaciones y técnicas nativas (Bak-Geller 2013, 34). Aún así, el contenido de esta nueva literatura nacional tenía un gusto muy europeo, influenciado por las editoriales francesas encargadas de su impresión y de la ‘estandarización’ del acervo culinario en las publicaciones (Bak-Geller 2009).

Estos primeros textos consideraron adecuada y justificada la incorporación de platillos extranjeros si eran parcialmente ‘mexicanizados’ o sazonados al “estilo de nuestro país” (Juárez 2003, 125), aunque más que promover preparaciones mexicanas se buscaba sobre todo adiestrar a las manos que cocinaban en el arte de la mesa al estilo europeo.

En la tercera edición de *El Cocinero Mexicano*, conocido como el *Diccionario de Cocina de 1845*, se agregaron artículos de publicaciones francesas como *El Cocinero Real*, artículos de Careme,⁸ del *Dic-*

6 El *Novísimo arte de cocina: ó, Escelente colección de las mejores recetas*. México: imprenta de Alejandro Valdés, 1831, ampliaba su título así: “para que al menor costo posible, y con la mayor comodidad, pueda guisarse a la española, francesa, italiana é inglesa; sin omitirse cosa alguna de lo hasta aquí publicado, para sazonar al estilo de nuestro país”. Llevaba añadido lo más selecto acerca de la repostería; el arte de trinchar “con dos preciosísimas estampas que aclaran mejor este último tratadito. Dedicado a las señoritas mexicanas”.

7 Igualmente, *El cocinero mexicano o colección de las mejores recetas para guisar al estilo americano*, extendía su título: “y de las más selectas según el método de las cocinas española, italiana, francesa e inglesa. Con los procedimientos más sencillos para la fabricación de masas, dulces, licores, helados y todo lo necesario para el decente servicio de una buena mesa” México: Imprenta de Mariano Galván, 1831.

8 Marie-Antoine Carême fue un gastrónomo y cocinero francés nacido a finales del siglo XVIII, reconocido por sus estudios de la cocina francesa y por sentar las bases de la pastelería moderna.

cionario de M. Bournet, y La nueva cocina económica.

El material de esta obra es de lo más experimentado, seguro, esquisito y económico, y ella misma no será ya una mera compilación, sino el fruto de la experiencia de 15 años [...] Nuestra cultura progresiva por otra parte, que estimulándonos á obsequiar con gusto, finura y delicadeza á los que por conexiones de familia, ó por alguna de las muchas relaciones que nos unen, nos dispensan la honra de acompañarnos á la mesa, estrechando así los vínculos sociales, hace ya indispensable una obra de esta clase [...] se ha dispuesto la impresión para ponerla al alcance de las personas de poca fortuna, que se darán á los suscritores diez y seis páginas por un real, cosa que no tiene ejemplar entre nosotros, si no es en el calendario y en algunos de los libritos que son la base de la instrucción primaria (Anónimo 1845, 4).

La narrativa culinaria comenzó a popularizarse para mitad del siglo, siendo habitual la lectura del *El Cocinero Mexicano* y el *El arte de la Cocina* (Long 2003, 464), a través de sus varias reediciones y refritos que derivaban en una gran cantidad de títulos que se podían hallar en todas las librerías de la república.

Para adherirse a la emergente literatura femenina y estar a tono con la exaltación de la ‘cocina escrita’, las imprentas editaron una serie de calendarios o semanarios, publicaciones regulares dirigidas a las mujeres donde el santoral era acompañado con sugerencias para el provecho del hogar, lecciones sobre comportamiento social y preparaciones culinarias bajo el título de “economía doméstica”.⁹

Los más populares fueron el *Calendario de las señoritas mexicanas*, publicado desde 1838 por la misma imprenta de *El cocinero mexicano*, del que podían disponer las damas en Durango por sólo dos y medio reales.¹⁰ En 1865 se puso en circulación el *Calendario del*

9 *Semanario de las Señoritas Mexicanas* 1851, 56.

10 H. Biblioteca Pública del Estado de Durango (en adelante HBPED), *Boletín de la 4ª División Militar*, “El álbum de las señoritas mexicanas”, 26 de julio de 1856.

cocinero mexicano, retomando recetas de sus publicaciones anteriores y llevándolas hasta las cocinas de mujeres de diferentes clases, pues la mayoría de estos almanaques los ofrecían a precios muy accesibles (Rodríguez 2009, 9).

El flujo y venta de los libros en el país se daba a partir de sucursales a donde llegaban las publicaciones de las editoriales asociadas a ciertas librerías. En 1865, la de Francisco Escobar, en Durango, era la encargada de recibir las copias del *Nuevo cocinero mexicano* y *La cocinera mexicana*, traídas desde la Librería Mexicana en la ciudad de México.¹¹ El *Semanario de las señoritas mexicanas* en Durango tenía catorce suscriptores, hombres y mujeres.¹²

El impulso de esta clase de literatura tenía como objetivo llegar a todas las cocinas hogareñas, aunque sólo algunas familias lograban costearlas y habían tenido acceso a la educación, de manera que atesorar libros de cocina era regularmente un signo propio de los grupos de la élite (Appadurai 1998, 4). Las familias acomodadas disfrutaban de la lectura de un acervo bibliográfico amplio y rico en temas.¹³

Aunque la biblioteca estaba a disposición de cualquier género, los novedosos recetarios impresos emergieron como una lectura orientada a las integrantes femeninas de la casa –por ello coronaron sus títulos con “la cocinera mexicana” o incluyeron la dedicatoria “para las señoritas mexicanas”–; eso los colocó entre los preferidos por las mujeres.

Fueron lecturas que enriquecieron sus labores como amas de casa y les permitieron hojear textos diferentes a la Biblia o los libros de oraciones (Tuñón 2016, 116), además de ser un escaparate de las cocinas consideradas mexicanas en el centro y sur de la república, lo que permitió dimensionar la cocina local y la nacional e invitó a la experimentación con platillos desconocidos.

11 HBPED, *La Sociedad*, “Librería mexicana”, 4 de noviembre de 1865.

12 *Semanario de las señoritas mexicanas*, lista de las señoras y señores suscritos a esta publicación (México: Imprenta de J. Navarro, 1851): 426.

13 AGNED, “Protocolo de Felipe Villarreal”, sección notaría, inventario de Don Agustín Gómez, 1861.

Ya en la recta final de la segunda mitad del siglo XIX, a la literatura culinaria se sumaron nuevos ejemplares encauzados a destacar una cocina regional, como *La cocinera poblana* (Bassols 1872) o el *Manual de cocina michoacana* (Torres 2003), un paréntesis en la cocina nacional para detallar las preparaciones locales, quizá para brindar alternativas al canon que seguían la mayoría de los manuales de cocina que proponían recetas extranjeras difíciles de elaborar por falta de ingredientes disponibles en las diferentes cocinas de la república mexicana (Pilcher 2001, 80).

El *Manual de cocina michoacana* fue uno de muchos ejemplos de la incursión de las mujeres en el campo editorial que cambió el proceso de impresión de recetarios privados (manuscritos) a públicos (impresos). La tendencia se fue popularizando a finales del siglo XIX, y en Durango, que no fue la excepción, se imprimió el recetario de la congregación de San Vicente de Paúl en 1898, con ediciones sucesivas hasta 1915 (Juárez 2012, 163--165).

Se puede ver que el proyecto culinario tuvo éxito penetrando en el acervo de la cocina de los diversos territorios de nuestro país; inclusive, según algunos estudios, formando parte central de su historia gastronómica (Juárez 2010, 118). Sin embargo, el curso que este proyecto tomó para la segunda mitad del siglo XIX puso en duda una conciencia mayor de las prácticas alimentarias de los grupos de jerarquía social baja, que estaban claramente fuera de la cocina elitista.

La serie de textos culinarios decimonónicos no pudieron consolidar una cocina mexicana hasta entrado el siglo XX dado que desde sus inicios se medía a la comida nacional desde un canon europeo y no se concretaba la inclusión de las dimensiones étnicas y regionales en la identidad grupal del pueblo mexicano (Gutiérrez 2017). Aún así, la circulación de textos culinarios manufacturados en la república resultó importante para promover la escritura entre las mujeres, ya que la cocina escrita fue una opción para ejercer sus habilidades literarias.

LOS RECETARIOS MANUSCRITOS LOCALES

Aunque los recetarios manuscritos del siglo XIX localizados en Durango no son relativamente pocos, su presencia significa que existió un intercambio de conocimientos culinarios en el que participaron varios autores y sus cocinas particulares. Además, el hallazgo del documento es prueba del valor intrínseco del recetario, puesto que se mantuvo resguardado a lo largo del tiempo.

Generalmente, los recetarios manuscritos se encuentran como reliquias familiares en archivos privados, sin intención de ser compartidos para intervenciones académicas o investigaciones; de hecho, la localización de los mismos es una problemática que retrasa su análisis y genera resultados tardíos. Pese a esto, el cuerpo documental de recetarios decimonónicos duranguenses registrados resulta atractivo por la información que ofrecen y por su valor como documentos generados en un momento específico en la ciudad de Durango durante el siglo XIX. Actualmente se puede hablar de siete documentos de este género. De acuerdo con su fecha de publicación se trata de:

- *Recetas de cocina experimentadas, tomo 2*, por Francisca Balmaceda de Redo, 1852.
- *Recetas de cocina para uso*, de Dolores Muñiz, 1862.
- *Recetario anónimo*, 1863.
- *Recetas de cocina experimentadas, tomo 1*, por Ma. Francisca Balmaceda, 1869.
- *Libro de recetas de varias clases de comidas*, anónimo, 1891.
- *Recetas de cocina para uso*, de María González de Valle, 1894.
- *Recetas prácticas y útiles sobre cocina, repostería, pastelería, etcétera*, de la Asociación de San Vicente de Paúl, 1898.

El primer recetario es de agosto de 1852, firmado por Francisca María Balmaceda y compilado en la ciudad de Durango con el título de *Recetas de cocina experimentadas, tomo 2*. El documento se localizó en el acervo privado del dueño de la chocolatería Schroeder's, ubicada en el edificio que anteriormente fue negocio y hogar

de la familia de su autora.¹⁴

El documento tiene 275 recetas; de ellas, 149 están numeradas y otras 126 no tienen folio. Hay anotaciones entre las recetas a manera de consejos prácticos o instrucciones de cómo limpiar diferentes materiales. El manuscrito es un conjunto de más de cien hojas de 18 x 14 cm, encuadernadas con tres orificios. Hay hojas sueltas que parecen haber sido agregadas después de su confección. La redacción no presenta una caja de escritura delimitada, por lo que la pluma se extendió en todo el espacio que permite el papel.

Muchas recetas presentan variación en las letras: inclinación, distancia entre caracteres, asimetría en la tipografía, irregularidad en el grueso del trazo, manchado de la pluma y otros elementos a nuestro juicio demuestran la participación de varias manos en la composición final del manuscrito.

El siguiente documento tiene como título *Recetas de cocina para uso de Dolores Muñoz*, y está fechado el 1 de enero de 1862.¹⁵ Del recetario, cuyo paradero actualmente es desconocido, se sabe que lo componían aproximadamente cincuenta recetas manuscritas.

El tercer recetario no tiene portada ni inscripción alguna sobre su autoría.¹⁶ Se pudo adscribir a una fecha y locación gracias a una carta dirigida al notario de la época Felipe Villarreal y Zarza pegada a la pasta posterior del documento, donde se consigna la fecha 4 de julio de 1863 y la ciudad de Durango. El recetario se escribió en un cuaderno pautado que contiene sólo la pasta trasera impresa en

14 El interés del dueño por las antigüedades permitió que el recetario se conservara en buenas condiciones. Bajo su custodia, se empleó en un proyecto de investigación histórico-gastronómica que culminó en un libro sobre la cocina regional de Durango (véase Vallebuena, et al. 2013).

15 Este recetario fue encontrado en un bazar de antigüedades de la ciudad. Su análisis se dio en la ocasión del proyecto antes mencionado, sin embargo, por falta del tiempo, no se pudo aprovechar su información enteramente y se registraron sólo cinco recetas por Miguel Vallebuena, coordinador del proyecto.

16 Este fue consultado en el Archivo General Histórico del Municipio de Durango. Se encuentra depositado ahí después de una convocatoria de material antiguo que se lanzó para la recuperación e integración de nuevos documentos.

cartulina marmoleada color café, como puede verse en varios libros y libretas de la época.

En la esquina superior izquierda se menciona 7^o *cuaderno* y en el centro de cada página, y como encabezado, hay una frase sobre un dato geográfico, un verso o la letra capital que corresponde al grupo de recetas. El cuaderno parece ser de uso didáctico, pues tiene en marca de agua ejercicios caligráficos para trazar el abecedario en minúsculas y mayúsculas en letra cursiva. Siguiendo el patrón de textos femeninos, se infiere que el documento debe su autoría a una mujer.

Este documento contiene cuarenta recetas sin folio ni clasificación y se emplearon en su confección veinte hojas del papel de la libreta. Su escritura en una sola pluma sigue las líneas pautadas que indican las cajas del renglón, aunque suele salirse de las líneas del lado derecho de las hojas del cuaderno. Hay una escritura consistente y limpia que hace uso de la coma, tilde y otros recursos de puntuación.

El cuarto recetario tiene como título, *Recetas de cocina experimentadas, tomo 1*, de la misma autora que el primer recetario mencionado; está fechado en agosto de 1869. Para este segundo documento la autora agregó el apellido de su cónyuge: Ma. Francisca Balmaceda *de Redo*. La numeración de las páginas por doña Francisca –hecha en los bordes superiores de cada hoja, por delante y por atrás– llega a 286, aunque el total de recetas es de 284; algunas preparaciones tienen saltos en la numeración o no cuentan con folio (los saltos de página pudieron deberse a un reacomodo de las hojas posterior a su confección). En ninguno de los tomos existe una clasificación por tipo de receta (entradas, sopas, postres, etc.), aunque el tomo 2 cuenta con un índice sugerente. Sin embargo, las recetas no coinciden con los nombres de las preparaciones cuando la numeración es incorrecta.

Ambos recetarios conforman un solo volumen, aún cuando fueron escritos con un espacio de dieciséis años entre uno y otro. El de 1853 tiene inscrito *tomo 2* y el de 1869, *tomo 1*: ambas fechas podrían corresponder al momento de su creación, pero debido a que

existe una incongruencia en la ordenación de número de tomo y fecha, se puede sugerir que alguno de estos datos, o incluso los dos, se escribieron posteriormente a la creación del recetario.

El quinto manuscrito es una compilación de recetas escritas en un cuaderno de pasta dura bajo el título de *Libro de recetas de varias clases de comidas*. Dado que este recetario se encontró en el mismo acervo familiar del manuscrito de doña Francisca, se infiere que pudo pertenecer a un descendiente de la misma autora o algún otro familiar. En él hay algunas preparaciones con fechas dispares, como 1891 o 1866 dentro del mismo documento.

El siguiente recetario tiene como título *Recetas de cocina para uso* y está fechado en Durango el 17 de marzo de 1894. Su autora es María González de Valle.¹⁷ Fue escrito en hojas sueltas pertenecientes a un libro de contabilidad (dado el tamaño del papel tipo oficio y el rayado del mismo para organizar las cuentas). Hay pequeñas inscripciones en las esquinas de las hojas, donde se lee “Haber” y “Debe”, y la numeración, tipo estencil, visiblemente llega hasta el número 35. La autora escribió 138 recetas sin alguna clasificación aparente. El tipo de letra es legible y a una sola pluma para todo el documento.

Finalmente se localiza el recetario de título *Recetas prácticas y útiles sobre cocina, repostería, pastelería, etc. Recopiladas por las señoras que forman la Asociación de San Vicente de Paúl de esta ciudad*. Este primer y único recetario impreso en Durango –no manuscrito– tuvo su primera edición en 1898, sin embargo, el texto analizado para esta investigación es el impreso en la segunda edición, no fechada. Tiene 788 recetas impresas en 440 páginas, clasificadas en sopas, carnes, pescados, tamales, repostería y ponches y refrescos.¹⁸ El recetario se elaboró a partir de una recolección de recetas de las mujeres que conformaban la asociación para cubrir sus gastos piadosos.

17 El recetario se encuentra en el archivo privado de la familia de Beatriz Valles Salas.

18 El texto tiene encabezados que sirven como separación entre tipos de recetas, sin embargo, comienza con sopas y carnes, sin distinción alguna.

MOLE DE MUCHOS CHILES. PARA EL ESTUDIO DE LOS RECETARIOS DURANGUENSES DECIMONÓNICOS

Las varias reediciones de *El cocinero mexicano* solían tener pocas modificaciones en su contenido, que era acaso aumentado con recetas extranjeras (Anónimo 1834). Sin embargo, títulos de otras casas editoriales surgieron teniendo como paradigma estos primeros textos mexicanos de cocina, por lo que las preparaciones de la primera edición del *Novísimo arte de cocina* y de la segunda edición de *El cocinero mexicano*, a pesar de ser canon en la bibliografía culinaria decimonónica, de alguna manera se anquilosaron durante todo el siglo XIX. Esto dificulta la ubicación de las ediciones exactas de los recetarios impresos que pudieron estar en las manos de las autoras, puesto que todos los textos anteriores a la fecha de los manuscritos repiten las mismas preparaciones.

Pese a esto, para constatar la influencia de los recetarios impresos en los manuscritos duranguenses se hizo un análisis representativo del cuerpo documental utilizando los tomos de Francisca Balmaceda. Un primer paso fue transcribirlos a través de recursos electrónicos y elaborar un índice con todas las recetas; posteriormente, se localizaron mediante herramientas de búsqueda los recetarios antiguos –disponibles de forma digital en páginas web–. Así fue posible ir introduciendo palabras clave para encontrar coincidencias entre ambos textos: los recetarios publicados de manera impresa y los manuscritos duranguenses. Primero fueron los nombres de las recetas de acuerdo a como estaban escritas en los manuscritos; después se pasó a las técnicas, ingredientes y utensilios. Los platos de doña Francisca que no obtuvieron coincidencias con el método anterior se buscaron receta por receta en sus respectivas categorías de acuerdo a los tratados de los recetarios impresos: un estofado de cordero se buscaba en el tratado de “sopas” o de “carnes” dentro de *El cocinero mexicano*.

La lectura previa del recetario manuscrito para familiarizarse con las maneras de escribir de la autora fue crucial para discernir entre recetas (parecidas, duplicadas y recreadas). A pesar de la subjetividad del método, el proceso permitió reflexionar sobre la apro-

piación de la lectura de los textos impresos y su posterior reescritura personalizada. Para mostrar resultados objetivos en este artículo, se tomaron en cuenta sólo aquellas recetas que se escribieron de la misma manera que las impresas en los libros de cocina.

Los manuscritos de doña Francisca, contemporáneos de los recetarios populares de la época: *El cocinero mexicano* de 1831, *El arte de la cocina*, del mismo año, y el *Novísimo y sencillo arte de la cocina*, de 1836,¹⁹ permiten advertir una intertextualidad,²⁰ ya que la autora sugiere, por ejemplo, en la receta de “Jamón para caminar”, que se revise la preparación en el *Arte de la cocina* de Ygnacia,²¹ haciendo referencia a la receta “No. 77 Otro” para preparar “Jamón en vino” de dicho texto (véase tabla 1).

Las semejanzas entre los textos manuscritos y los impresos pueden, desde luego, ser signo de una uniformidad en ciertas preparaciones que se elaboraban de la misma manera en cualquier punto de la república; con los mismos pasos o con los mismos ingredientes. Aún así, en recetas que se escribieron después de la publicación de los manuales impresos existen secuencias idénticas o muy parecidas entre ambos textos, variando solamente la narrativa.

En estos tres textos culinarios no sólo existen duplicados los platillos señalados: los manuscritos contienen hasta dieciocho recetas con similitudes tanto en los ingredientes como en los pasos o técnicas, pero en un orden diferente.

19 Nuevo y sencillo arte de cocina, repostería y refrescos, dispuesto por una mexicana, y experimentado por personas inteligentes antes de darse a la prensa, tomo 1 (México: Imprenta de Santiago Pérez, 1836), 62.

20 La intertextualidad es la relación que un texto (oral o escrito) mantiene con otros textos (orales o escritos), ya sean contemporáneos o históricos.

21 Ygnacia Redo de Juambelz era primogénita de doña Francisca.

Tabla 1: Comparación de recetas entre el manuscrito de doña Francisca y dos recetarios de circulación nacional en el siglo XIX

<i>Nombre de la receta de doña Francisca</i>	<i>Tomo/año</i>	<i>Página</i>	<i>Nombre de la receta</i>	<i>Texto donde se encontró</i>	<i>Página</i>
Cocada	2 / 1853	7	Cocada	ECM ²²	291
Angaripola	2 / 1853	23	Angaripola de gallina	ECM	144
Pollos borrachos	2 / 1853	23	Pollas borrachas	ECM	269
Lengua de vaca mechada	2 / 1853	30	Lengua de vaca mechada	NSAC ²³	61
Queso de puerco a la española	2 / 1853	70	Queso de cerdo a la española	ECM	154
Peras bergamotas particulares	2 / 1853	80	Peras bergamotas particulares	NAC	335
Pierna de carnero a la venazón para el camino	2 / 1853	80	Pierna de carnero a la venazón para el camino	NAC ²⁴	35
Cubiletes	1 / 1869	6	"Otro" de masa para cubilete	ECM	71
Gallinas en orégano	1 / 1869	10	Gallinas en orégano	ECM	180
Gallina escalabrada	1 / 1869	13	Gallina descalabrada	ECM	261

 "otro estofado"²⁵

Se cortan pedazos de carne y se echan en una cazuela o olla con pedazos de jamón, cabezas de ajó, cebollas, cominos, pimienta, clavo y canela, sal y 2 cuartillos de vino Carlón. Se pone la olla en el fuego tapada con una cazuela que tendrá agua para que no se evaporen los aromas.

 "Estofado español"²⁶

Se pone el carnero en la olla con manteca, unos trocitos de jamón, cebollas enteras, dientes de ajo, perejil, tomillo, laurel, clavo, pimienta, canela y vinagre o vino, el necesario. Se tapa muy bien la olla, y se cuece a fuego manso.

22 *El cocinero mexicano*, 1831.

23 *Nuevo y sencillo arte de cocina*, 1836.

24 *Novísimo arte de cocina*, 1831.

25 Balmaceda 1853, "Otro estofado...", 17.

26 *El cocinero mexicano*, 91.

La receta de “Pierna de carnero a la venasón para el camino”,²⁷ es escrita por doña Francisca de la misma manera que se lee en el *Novísimo arte de cocina* (Anónimo 1831, 41), haciendo la sugerencia de un posible proveedor (Nicolás). Comparando esta misma receta se pueden encontrar paralelismos con la propuesta en *El cocinero mexicano*, diferenciándose sólo en el detalle de la explicación. Como este ejemplo hay varias recetas que la autora reescribe de acuerdo a lo que ella experimenta y considera mejor, nombrándolas diferente.

“Lengua de vaca”²⁸

Se golpea la lengua contra una piedra y bien lavada se cose con sal, y ya cocida se desollará. Se hará raciones proporcionado una o dos para cada plato. Se mechará con tiras de jamón cocido y se acomodará en una cazuela con cebollas cocidas enteras si son chicas y en cuartos si son grandes, unas tiras de jamón y de salchicha, choricitos cocidos, canela molida, clavo y pimienta, perejil deshojado, un poco de orégano, harina dorada en manteca, alcaparras, pasas, almendras, vino de Parras, un poco de caldo de la olla cosa que quede cubierta y se pondrá a dos fuegos a que consuma y que quede en un caldillo algo espeso.

“Guisado de lengua”²⁹

Se golpeará la lengua contra una piedra, y después de bien lavada se cocerá con sal, tiras de jamón y choricitos, y así que esté cocida se desuella, se hará rebanadas, se freirán en manteca después de haberse frito unos ajos, y así que estén algo fritas, se les echarán jitomates asados y los ajos fritos, todo molido, y cuando estos estén, se les agregarán los choricitos, jamón, caldo, alcaparras, alcaparrones, aceitunas, tornachiles en cuartos, clavos, pimienta y pan frito, todo molido, vinagre, cebollitas cocidas; hervirá bastante, quedará con un caldillo algo espeso, aunque no mucho, y al apartarlo se le mezclará aceite.

La interpretación y escritura de estas recetas denota los productos a la mano de doña Francisca, sus consideraciones, su lenguaje, los elementos materiales con que contó y los condimentos y otros ingredientes que dan muestra de su gusto. La experimentación pudo dar resultados semejantes, pero durante la preparación

27 Balmaceda 1853, “Jamón para caminar”, 80.

28 Balmaceda 1853, “Lengua de vaca mechada”, 30.

29 Anónimo 1836, 127.

de los platillos estaba la posibilidad de toparse con obstáculos que no advertían los textos de cocina, por lo cual hizo falta aumentar la explicación de dichas recetas para la fácil comprensión de futuras dueñas del recetario:

“Cubiletes”³⁰

Bate una yema de huevo en una ollita y echarle un polvo de harina, cosa que tome cuerpo su punto de sal, y estando batido, mete dentro de la ollita un moldecito que es como un pozuelo, éste es de fierro; amóldalo como un palo gordo; se saca de la ollita con manteca muy caliente, cosa que le cubra toda la manteca, y estando cocido se saca del molde. Ya se tendrá almíbar blanco muy subido de punto. Ve untando con unas plumas a los cubiletes, y secándose se llenan por dentro de la pasta que uno quiera y se adornan con pasas, almendras, piñones y lo que se quiera.

“otra de Masa para cubiletes”³¹

Se baten yemas de huevo en una ollita y se echa polvo de harina sólo para que tome algún cuerpo, y una poca de sal. Estando esto más batido se echará en los moldes, y éstos se ponen en una olla con manteca bien caliente que los cubra. Cuando estén bien fritos se sacan de los moldes y se untan con plumas de almíbar subido de punto.

Como prueba de la circulación de conocimientos dada la lectura de los textos culinarios, tenemos que el recetario de 1896, *Libro de recetas de diferentes comidas*, entre sus páginas apunta que la preparación de “Pollos embarrados” se encuentra en el *Diccionario de cocina*;³² además, a la mitad del documento se anexa un pequeño libro o encarte con el título de *Continúa el arte de cocina*, de 48 páginas, probablemente un segmento de algún calendario. Los demás recetarios de Durango también presentan similitudes en la escritura de recetas con los textos impresos de cocina, e incluso entre ellos

30 Balmaceda 1869, “Cubiletes”, 6.

31 Anónimo 1831, 71.

32 Posiblemente se refiere a la edición de 1888 del *Cocinero mexicano en forma de diccionario*, pues en su edición de 1845 ya incluía la receta “Pollos en embarrado”, en la página 666.

mismos: esto denota que la construcción de los manuscritos privados se valía del trueque o intercambio. Los recetarios se escribieron abiertos a las posibilidades de la cocina experimentada por los círculos sociales, corregidos con las sugerencias de terceros y adaptados a las tendencias de la época.

CONOCIMIENTOS CULINARIOS

La circulación de los recetarios impresos sirvió para consolidar el sistema de saberes en torno a la preparación culinaria. El vasto conocimiento de las guisanderas se vio enriquecido gracias a las definiciones que los textos culinarios traían y sus explicaciones, que permitían equiparar las preparaciones hechas de manera totalmente diferente de acuerdo a cada región de la república.

También, tomando como referencia los recetarios de Francisca Balmaceda se puede hacer una aproximación a las definiciones de los platillos incluidos en sus textos, a partir de la comparación con los términos de los recetarios impresos, que refuerzan o se oponen a lo que la autora va compilando con su tinta.

LAS SOPAS

El cocinero mexicano tiene a los caldos como la base general de cualquier sopa (Anónimo 1831, 1); para Balmaceda, comprenden todos los líquidos remanentes de una cocción en agua,³³ generalmente de carne de res y verduras (denominado puchero³⁴) del cual se retiran los sólidos para solo resguardar los líquidos y utilizarlos para cebar³⁵ guisos, frituras o usarse como “fondos”. La autora frecuentemente preparaba las sopas a partir de un sancochado en manteca de ajos o cebollas, cocido en agua o caldo³⁶ y espesado con pan, tostadas molidas, tuétano³⁷ o claras de huevo y aderezado con car-

33 Balmaceda 1853, “Sopa de pasta extranjera”, 52.

34 Ibid., “Puchero extranjero”, 8.

35 “Cebar” era sinónimo de hidratar.

36 Balmaceda 1869, “Sopa de aceite”, 2.

37 Balmaceda 1853, “Albóndigas en sopa”, 11.

nes o vegetales. Esta preparación empataba con lo propuesto en el *Diccionario de cocina* que menciona a la sopa con una consistencia harinosa, siempre con un espesante en su composición (Anónimo 1845, 457).

Cuando la sopa se elaboraba tapada con otra cazuela o un “cotense”³⁸ y enriquecida con vinagre o curtidos³⁹ se le denominaba “estofado”,⁴⁰ y si comenzaba con un sofrito de hortalizas (cebolla, ajo, tomate), especias y cárnicos, y se cebaba con caldo y vinagre, se señalaba como “pebre”.⁴¹ Estas diferencias entre denominaciones no siempre se respetaban, y podían incluso usarse como sinónimos una de otra,⁴² pero siempre manteniendo la idea rectora de una preparación aguada, de acuerdo a las sopas caldosas francesas en boga para mitad del siglo (Anónimo 1845, 457). También se entendía por sopa al arroz cocido y a las pastas aguadas como tallarines o fideos.⁴³

La “Olla podrida española” era una comida completa por su condición sustanciosa, compuesta de una gran cantidad de ingredientes. Francisca resguardó sólo la receta que le compartió su comadre doña Gabriela Pancorbo,⁴⁴ la cual es igualmente muy variada en su composición. En cuanto a las salsas y caldillos, la diferencia entre estas dos preparaciones no era percibida de manera precisa por la autora.⁴⁵ Aunque ambas consistían en una reducción de líquidos que podría derivarse de la misma cocción de los alimentos, la salsa se utilizaba de manera diferente. La carne se servía sobre esta preparación⁴⁶ o se bañaba con una salsa caliente,⁴⁷ y el caldillo podía

38 Trapo utilizado dentro de las cocinas.

39 Balmaceda 1869, “Gallina en estofado”, 13.

40 El estofado requiere de un proceso de cocción en una olla tapada.

41 Balmaceda 1869, “Pebre”, 21.

42 *Recetario...*, 1863, “Sopa de carne”, 27.

43 Balmaceda 1869, “Sopas y modos de hacer caldo a la inglesa”, 33.

44 Balmaceda 1853, “Olla podrida como la hace mi comadre Doña Gabriela Pancorbo”, 12.

45 Balmaceda 1869, “Lomo relleno”, 32.

46 *Ibid.*, “Bistec de lomo de res”, 35.

47 *Ibid.*, “Mechado”, 35.

usarse dentro de la misma cocción para impregnar las proteínas, aunque esto no necesariamente era una regla.

DE GUISADOS A ENSALADAS

Las recetas bajo la denominación de *Frituras, guisados y adornos para sopa* son “una suerte de viandas, peces, legumbres, frutas &c., hecho en una cazuela con aceite de olivas, manteca, jamón o mantequilla” (Anónimo 1831, 87). Según cuenta *El cocinero mexicano*, estas recetas permitían aprovechar la merma de carnes y demás alimentos mezclándolos en diferentes preparaciones como guisos o picadillos diferentes.⁴⁸ Se pueden identificar así alrededor de 41 recetas de doña Francisca, por su composición variada de verduras y tajadas de carne predisuestas en revoltijos⁴⁹ o capas,⁵⁰ preparaciones que se servían como plato principal o rellenos para pavos, gallinas o cualquier carne. Muchas de las recetas de los manuscritos ocupan un gran número de viandas guisadas,⁵¹ por lo que rendir los sobrantes era una cuestión importante en la cocina.

Las tortas eran esas recetas que parecían resolver el problema, pues se rellenaban con la demasía del festín anterior. El término *torta* resulta ambiguo, pues la autora lo utiliza por igual para denominar un bizcocho de huevos, azúcar, harina y colaciones,⁵² una mezcla de arroz con los ingredientes anteriores, una mezcla de carnes cocidas en cazuela,⁵³ una especie de pastelón elaborado a partir de arroz cocido, una mezcla de carnes y verduras o un relleno con diferentes ingredientes dulces. La torta, más que un plato específico, como lo sugiere *El cocinero mexicano*, para la autora era un tipo de presentación donde el producto final tendía a verse compacto, grande y circular, por el sartén donde se preparaba y que le servía

48 Balmaceda 1869, “Picadillos para pavos”, 11.

49 Balmaceda 1853, “Revoltijo mexicano”, 71.

50 Ibid., “Angaripola”, 23.

51 Balmaceda 1869, “Gallina en chinana”, 38.

52 Balmaceda 1853, “Torta de almendra”, 5.

53 Ibid., “Torta cuajada”, 38.

como molde.⁵⁴

El *fricasé* y el *fricandó*, de origen francés, los propone *El cocinero mexicano* como guisos para el aprovechamiento de las carnes sobrantes. La autora preparaba el primero con carne de gallina⁵⁵ y el segundo con ternera,⁵⁶ dispuestas en cuartos,⁵⁷ guisadas con hierbas y hortalizas y espesadas con la reducción de los líquidos o con yemas y harina.

Cuando se prescindía de carne ya fuese por salud de los enfermos o una dieta no carnívora (Anónimo 1831, 255--257), los guisados vegetales en los recetarios de las autoras comprendían sólo aquellos que utilizaban sofritos de verduras o semillas, como en el caso del pipián; verduras rellenas, picadillos o conservas saladas, siendo regularmente muy pocos, pues la proteína animal se encontraba en casi todos los platos salados de Balmaceda, dejando los vegetales para guarnición de las carnes.

En su recetario manuscrito aparecen dos recetas como ensaladas. La primera es la "Ensalada de gallina" (tomo 2), que en el recetario de 1869 lleva por título "Guisado de gallina". El platillo resultante podía entenderse de ambas maneras dado el gran volumen de ingredientes –como ocurre con una ensalada– necesarios: "una docena de huevos duros [...] un cuarterón de papas, una docena de sardinas, doce lechugas".⁵⁸ La segunda receta es la "Ensalada de papa",⁵⁹ donde sólo se disponen papas cocidas aliñadas con vinagre y aceite. Existe también la sugerencia de un platón de ensalada para acompañar un platillo de carne, y se indica que los ingredientes deben ser frescos, sin agua y servirse aderezados con vinagre, aceite y yemas cocidas.⁶⁰

54 Ibid., "Bollitos de leche en torta", 5.

55 Ibid., "Fricasé", 17.

56 Ibid., "Fricandó", 19.

57 Francisca se refiere a cortar los trozos de carne en cubos.

58 Balmaceda 1869, "Guisado de gallina", 17.

59 Ibid., "Ensalada de papa", 46.

60 Ibid., "Mechado", 35.

En el resto de las recetas de los dos tomos, las únicas referencias a las verduras son a la col o el repollo, que debe ir picado y “crudo como para ensalada”.⁶¹ Esta preparación tenía un lugar obligado para acompañar algunos platillos con carne⁶² o puesta al centro de la mesa en la ensaladera, junto a las vinagreras o aceiteras de cristal.⁶³

LAS CARNES

Las preparaciones con proteínas animales ocupan el lugar más importante de los recetarios. El tratado de carnes en *El cocinero mexicano* explica: “[...] el número considerable de reses que se mata y consume al año nos ha determinado a extender esta sección para explicar las distintas maneras de disponer todas sus partes”.⁶⁴ En el mismo sentido, Francisca sugiere diferentes maneras de cocinar y hacer rendir la carne de ganado. De la res eran conocidos el lomo y la pulpa para variadas preparaciones, siendo ambos cortes opción para una misma receta. Se hacían rellenos,⁶⁵ picados, mechados o claveteados para diferentes asados⁶⁶ o en rebanadas asadas a la parrilla llamadas bistec.⁶⁷ De la vaca se aprovechaban también el corazón, la silla y frecuentemente la lengua, siendo sustituida, debido a carestía o predilección, por la carne de carnero.

Del puerco o marrano se aprovechaba sobre todo la gordura, el tocino y la papada, que eran usados para añadir grasas a los cocidos. Con la manteca de cerdo se guisaba casi completamente el recetario, tanto en lo dulce como lo salado, relegando a los aceites

61 Balmaceda 1853, “Olla podrida como la hace mi comadre doña Gabriela Pancorbo”, 12.

62 Balmaceda 1869, “Mechado”, 35.

63 AGNED, “Protocolo de Felipe Villareal, 1837-1841” en “Inventarios extrajudiciales de los bienes mortuorios de D. Pablo Delgado, formados por su albacea D. Florencio Delgado”, Durango, octubre 25, 1871.

64 Anónimo, *El cocinero mexicano*, tomo II, 9.

65 Balmaceda 1869, “Lomo relleno”, 21.

66 Ibid., “Asado en Salsa”, 31.

67 Balmaceda 1853, “Bistec”, 63.

verdes.⁶⁸ “Los tocineros aseguran que no hay cosa despreciable en el cochino, y que es bueno de los pies a la cabeza.”⁶⁹

El puerco se describe en las recetas de Balmaceda como un animal muy práctico por la variedad utilizable de partes de su cuerpo, como patas, tripas, sangre, costillas, pierna, cabeza y vejiga. Para los embutidos como jamón, salchichas, salchichón, longaniza, chorizos y preparaciones como el queso de puerco o la torta cuajada,⁷⁰ que era una mezcla de las anteriores, su uso era exclusivo. No es raro entonces que el puerco se mencione en un cincuenta por ciento de las recetas de carnes rojas.

Las aves y pescados eran cocidos o guisados enteros y después picados en trozos o en tajadas. Este tipo de carne tenía en los recetarios, como mayores exponentes, a la gallina o al pollo; después seguían los pichones, el guajolote o cócono⁷¹ y en ocasiones los patos.

Ya fuesen de mar o de río, los pescados eran cocidos regularmente en una salsa,⁷² asados a la parrilla, fritos o en escabeche. De los conocidos se mencionan mayormente al bagre, la merluza y en una sola ocasión a la guabina.

MASAS Y POSTRES

Las masas se distinguen por la composición harina-huevo-manteca y en ocasiones azúcar y levadura. Dependiendo de la proporción de estos ingredientes, podría dar como resultado galletas, si estaba la masa sin leudar; masa quebrada si había mucha grasa; buñuelo si se freía o bizcocho si era masa batida.⁷³ Este último término era el que las autoras duranguenses usaban como sinónimo de panes.

68 También llamado así el aceite de oliva.

69 Anónimo, *El cocinero mexicano*, tomo II, 121.

70 Balmaceda 1869, “Torta cuajada”, 38.

71 Balmaceda 1853, “Mole de guajolote”, 72.

72 Balmaceda 1869, “Pescado en verde”, 40.

73 Balmaceda 1853, “Torta de harina”, 60.

Cuando se preparaba masa de levadura una larga jornada de trabajo iniciaba en las mañanas. La levadura debía “hacerse” temprano en las artesas⁷⁴ para poder utilizarse en la noche⁷⁵ en la elaboración de una primera masa, y añadirse al día siguiente otra⁷⁶ para reforzarla y finalmente hornearla en las charolas.

El maíz también era empleado en la preparación de bizcochos⁷⁷ más sencillos que podían hornearse el mismo día. El bizcocho más importante y mencionado es el “marquesote”, el cual era un pan elaborado “con poca o ninguna harina y mucho huevo”. Era también llamado “mamón” o “panal”,⁷⁸ y curiosamente no se menciona en ninguno de los recetarios duranguenses del siglo XIX, pero es usado como una referencia por doña Francisca para hablar de lo duro de las claras, la temperatura del horno⁷⁹ y las texturas de las masas; además, servía como espesante en algunas preparaciones o era ingrediente base de muchos postres por su capacidad de absorber los líquidos. Probablemente el marquesote, al igual que las tortillas, eran muy socorridos y del dominio popular, por lo tanto, innecesaria su descripción en los recetarios.

La repostería es una de las secciones más grandes dentro de los recetarios manuscritos. La inclinación por el azúcar está muy marcada en el paladar de la autora estudiada, no sólo por la cantidad de platos dulces, sino por la presencia del azúcar hasta en platos fuertes. A base de huevos y azúcar⁸⁰ espesados con arroz o frutos secos como almendras y piñones se preparaban natillas⁸¹ y

74 Recipientes de madera parecidos a un cajón, que se iban angostando por sus cuatro lados hacia el fondo y servían para amasar el pan y batir las masas.

75 Balmaceda 1869, “Modo de hacer los bizcochos de huevo, Sra. Celia”, 44.

76 Esto es conocido como el ‘método esponja’, que permite panes esponjosos como las conchas.

77 Balmaceda 1869, “Bizcocho de maíz de bufa”, 53.

78 Anónimo 1845, 495--510.

79 La temperatura regular de horneado es de 180° C.

80 Balmaceda 1853, “Postre de almendras”, 6.

81 Balmaceda 1869, “Natas de yema”, 26.

cremas dulces⁸² como el “bienmesabe”, elaborado con arroz, huevo y pechuga de pollo, muy socorrido como relleno de otros platos, o el “manjar blanco”, una crema estilo inglesa a partir de leche, almidón y azúcar que era base de varias preparaciones.

Postre era un término en los recetarios impresos y manuscritos para denominar a todos aquellos platos que resultaban en pastas fragantes o que se usaban de relleno junto con almendras,⁸³ nueces, pasas, o frutas⁸⁴ para armar tortas dulces, a base de arroz. De acuerdo con el *Diccionario de cocina* de 1845, cuando cremas pesadas y azucaradas se intercalaban con rebanadas de marquesote, dejaban de denominarse postres para llamarse como “antes”,⁸⁵ pues esta clase de platillos dulces se servía antes de la comida, cosa contraria al postre que se ingería al final. Así mismo, el uso de mamón embebido en almíbar era popular para otras preparaciones como “blanco”,⁸⁶ o budín⁸⁷ inglés.⁸⁸

Las frutas engalanaban la sobremesa. Su presencia era casi exclusiva de la repostería pues, además de ser el sabor central de los platos dulces, sumaban olores, texturas y colores, haciendo del postre que se adornaba con ellas más apetitoso. Las temporadas de cosecha eran sinónimo del gorgoreo del almíbar agitándose en las cacerolas para evitar la corrupción de las frutas, que luego se colocaban en frascos, en diferentes presentaciones como jaleas, mermeladas y conservas, o bien se preparaban como cajeta.

Aunque la ecuación de todas estas últimas preparaciones era la misma (agua, azúcar y fruta), los tiempos de cocción, la viscosidad del resultado y la apariencia de la fruta, permitía diferenciar una receta de la otra. Las jaleas se obtenían con el cocimiento del

82 Balmaceda 1853 “Leche de vainilla”, 50.

83 Ibid., “Tortas de Aulin”, 6.

84 Ibid., “Tortas de piña”, 32.

85 Anónimo 1845, 794.

86 Balmaceda 1869, “Blanco”, 26.

87 También se le denomina “budín”.

88 Balmaceda 1869, “Budín inglés”, 48.

zumo de las frutas hasta lograr consistencias “babositas”⁸⁹ que se espesaban hasta el punto de hoja⁹⁰ para finalmente ser envasadas. Tejocotes, duraznos o membrillos se hervían en agua hasta obtener un líquido remanente concentrado; se retiraban los sólidos y se dejaba un almíbar traslúcido con las tonalidades de la fruta.⁹¹ El término “jaleoso”, que usa Balmaceda en sus recetas hace referencia a estas consistencias como de “babaza”⁹² para almíbares espesos y transparentes. Si la fruta no se retiraba y se dejaba que se disolviera junto al azúcar hasta lograr una sustancia que espesara y despegara del caso, se le denominaba cajeta. Sólo frutas con altas cantidades de pectina⁹³ como el membrillo, la manzana, el tejocote, el perón o la guayaba podían dar las consistencias ideales para este dulce. Para las cajetas de chirimoya o de piña, las recetas indican combinarse con cualquiera de las frutas altas en pectina o incluso camote para que se espesaran con sus almidones.

Para estas y más frutas estaba la opción de las conservas, un proceso parecido a los anteriores en el que se elaboraba primero un almíbar de medio punto y luego se daba cocimiento a las frutas para esterilizar las pieles y superficies. Las conservas debían primero alcanzar un almíbar de punto de hoja y después darles “el punto”⁹⁴ para poder ser envasadas. Este momento del jarabe mencionado suponía la concentración suficiente de azúcares y que la temperatura no permitiera la proliferación de las bacterias. En el caso de frutos secos y cítricos como naranjas o limones, tenían primero que “desamargarse” en repetidas cocciones en agua de ceniza o alcalina hasta

89 Balmaceda 1853, “Jalea de tejocote”, 52.

90 Anónimo 1845, 25. El “punto de hoja” que menciona la autora para estas recetas debió ser el señalado en el *Diccionario de cocina* como “punto soplado”. La manera de identificarlo era soplando a través de una espumadera sumergida en el almíbar, y ver si se desprendía en forma de hoja.

91 Balmaceda 1869, “Jalea de tejocote o durazno o membrillo”, 56.

92 Ibid., “Jalea de membrillo”, 21.

93 Sustancia encontrada en tejidos vegetales que en presencia de agua forma geles.

94 Parece ser un término para definir el momento en que el almíbar ha adquirido cierta consistencia conocida por las cocineras.

ser de un sabor aceptable.⁹⁵

Para el recetario de 1869, la presencia del membrillo es la favorita de Francisca Balmaceda, seguramente por cuestiones de practicidad, dado que en el caso de la conserva de xoconostle –por ejemplo–, presente en el recetario de 1853,⁹⁶ era necesario, para empezar, recolectar la fruta en los cerros y pelarla con el riesgo de espinarse.

CONCLUSIONES

La lectura de los libros de cocina impresos, de circulación nacional, fue importante en la redacción de los manuscritos culinarios locales, pues sirvieron como canon para su escritura y la estandarización en las preparaciones de cocina. En Durango, esto fue evidente en los documentos de la segunda mitad del siglo XIX, acercando nombres de utensilios o técnicas no conocidos, así como productos y preparaciones nuevas que se adoptaron en el vocabulario inscrito en los textos.

Los recetarios fueron también una ventana a lo que se consideraba la “cocina nacional” del centro de la república, permitiendo así identificar esbozos de “lo mexicano”.⁹⁷

El acceso a la formación femenina dentro del proyecto educativo liberal y la circulación de los manuales de cocina hicieron posible que los recetarios manuscritos proliferaran como una escritura experimental entre mujeres, que sirvió como pretexto de socialización entre cocineras. Estos recetarios se impregnaron de las circunstancias en que fueron escritos, pues además de su función pragmática, numerosos tintes anecdóticos y sugerencias para su elaboración dan muestra de las particularidades del modo de vida de sus autoras y de la sociedad en que se desarrollaron.

95 Balmaceda 1853, “Conserva de limón”, 5.

96 Ibid., “Conserva de xoconostle”, 51.

97 Balmaceda 1853, “Revoltijo mexicano”, 71.

REFERENCIAS

- AGHED. Archivo General Histórico del Estado de Durango
- Anónimo. 1831. *El cocinero mexicano o colección de las mejores recetas para guisar al estilo americano*. México: Imprenta de Mariano Galván.
- Anónimo. 1831b. *Novísimo arte de cocina*. México: Impresora del C. Alejandro Valdés.
- Anónimo. 1834. *El cocinero mexicano, "refundado y considerablemente aumentado"*. México: Imp. de Mariano Galván.
- Anónimo. 1836. *Nuevo y sencillo arte de cocina, repostería y refrescos, dispuesto por una mexicana y experimentado por personas inteligentes antes de darse a la prensa*. México: Imprenta de Santiago Pérez.
- Anónimo. 1845. *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*. México: Imprenta de Mariano Galván.
- Anónimo. 1851. *Semanario de las Señoritas Mexicanas*. México: Imprenta de J. Navarro.
- Appadurai, Arjun. 1998. "How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India", en *Comparative Studies in Society and History*. Inglaterra: Cambridge University Press.
- Aron, Jean-Paul. 1980. "La cocina. Un menú en el siglo XIX", en *Hacer la historia*. Vol. III. *Nuevos Temas*, coordinado por Jaques Le Goff y Pierre Nora. Barcelona: Laia.
- Balmaceda de Redo, Ma. Francisca. 1853. *Recetario de cocina experimental, tomo II*. Durango, México.
- . 1869. *Recetas de cocina experimental, tomo 1*. Durango, México.
- Bak-Geller Corona, Sarah. 2009. "Los recetarios 'afrancesados' del siglo XIX en México", en *Anthropology of food*.
- . 2013. "Narrativas delectosas de la nación. Los primeros libros de cocina en México", *Desacatos*, no. 43: 34.
- Bassols, Narciso. 1872. *La cocinera poblana y el libro de las familias. Novísimo manual práctico de la cocina española, francesa inglesa y americana*. México: Ed. Bassols.
- Darnton, Robert. 1996. "Historia de la lectura", en *Formas de hacer historia*, coordinado por Peter Burke. España: Alianza.
- El Colegio de México. 2016. *Historia general de México*. México: El Colegio de México.
- Flandrin, Jean-Louis. 1987. "Historia de la alimentación. Por una ampliación de las perspectivas", *Manuscrits: Revista d'història moderna*, no. 6: 7-10.
- González y González, Luis. 2000. "El liberalismo triunfante" en *Historia General de México*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Gutiérrez de Armas, Judith. 2017. "Fuentes y testimonios. Gastronomía y construcción de la identidad nacional en Canarias. Un estudio de caso a partir de los recetarios del archivo Conde de Siete Fuentes (1880-1930)". *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, vol. 72, no. 2 : 534.
- HBPED. Hemeroteca de la Biblioteca Pública del Estado de Durango
- Juárez López, José Luis. 2003. "De la cocina mexicana. Periodos, fuentes y personajes", *Revista de la Universidad de México*, 620 (febrero).
- . 2010. "El nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario: un severo dictado", *Navegando*, núm. 4: 118.
- . 2012. *Engranajes culinarios: la cocina mexicana en el siglo XIX* (México: CONACULTA/

- Dirección General de Culturas Populares).
- León García, María del Carmen. 1997. *El libro de Dominga de Guzmán: un documento personal del siglo XVIII*. México: CONACULTA.
- Long, Janet. 2003. *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro entre dos mundos*. México: UNAM.
- Montanari, Massimo y Jean-Louis Flandrin. 2011. *Historia de la alimentación*. España: Trea.
- Pensado Figuerais, Jesús. 2014. "Textos médicos extraacadémicos: difusión de pronósticos, recetarios, herbarios y tratados de alimentos medievales en romance", *Signa*, no. 23: 57--60.
- Pérez Samper, María de los Ángeles. 1997. "Los recetarios de mujeres y para mujeres. Sobre la conservación y transmisión de los saberes domésticos en la época moderna", *Cuadernos de historia Moderna*, 19: 121.
- Pilcher, Jeffrey M. 2001. *¡Vivan los tamales! La comida y la constitución de la identidad mexicana*. México: Reina Roja.
- Quiñonez Hernández, Luis Carlos. 2017. *Las escuelas de primeras letras en Durango*. México: UJED.
- Rodríguez, Miguel. 2009. "Les calendarios mexicains et le 'beau répertoire d'almanachs illustrés offerts par l'Europe et en particulier la capitale de la France'", en *Impressions du Mexique et de France*, coordinado por Lise Andries y Laura Suárez de la Torre . París: Éditions de la Maison des Sciences de l'homme.
- Torres Rubio, Vicenta. 2003. *Manual de cocina Michoacana*, edición facsimilar. México: Fundación Herdez/Universidad Michoacana de San Nicolás Hidalgo/Gobierno del Estado de Michoacán.
- Tuñón Pablos, Julia. 2016. *Mujeres*. Colección Historia Ilustrada de México. México: Grupo Editorial México.
- Vallebuena Garcinava, Miguel, et al. 2013. *De cocina y tradiciones: un acercamiento a la geografía histórica del sabor duranguense*. Durango, México: UJED.
- Valles Salas, Beatriz Elena. 2016. *Maestras, niñas y educación. El proceso de transformación de la mujer en el siglo XIX*. México: UJED.