

# Fuentes culinarias de la Biblioteca Nacional de Antropología e Historia: *Calendario del cocinero*, 1865-1867

José Luis Juárez López\*

Durante el siglo XIX el arte de cocina se puso a disposición de un amplio público a través de distintos canales. Uno de ellos fue la producción de manuales, dados a la prensa por varios impresores en diferentes formatos. De estos documentos, así como de periódicos y revistas, se derivaron, en la mayoría de los casos, los recetarios personales que formaban las mujeres en el hogar y que constituían, incluso, parte del menaje de una casa. Hubo otras producciones, como libros de secretos y fórmulas en los que se indicaba en detalle cómo hacer pan, vino, helados e incluso guisados. Los calendarios y almanaques también formaron parte de este kaleidoscopio culinario. A esta última categoría pertenecen los tres números del *Calendario del cocinero*, material del acervo de la Biblioteca Nacional de Antropología e Historia Dr. Eusebio Dávalos Hurtado.

Un calendario fue en primera instancia una publicación que presentaba el santoral mes por mes hasta cubrir un año, condiciones climatológicas y las fases de la luna, entre otras informaciones. En México algunos fueron muy famosos como el *Calendario del más antiguo Galván*, que comenzó a editarse en 1826, y el *Calendario de Espinoza* que se puso a la venta en Mérida dos años más tarde (Palomares, 2005: 231).

Los calendarios se han definido como documentos que reflejan una parte importante de las inquietudes e intereses de una sociedad. Se afirma incluso que a partir de su nacimiento en el siglo XVIII fueron materiales que estimularon la lectura tanto de los caballeros como de las damas, pero fue definitivamente durante el siguiente siglo que se intensificó su venta, al grado de que en algunos ejemplares se especificaba su costo por millar. Eran asimismo publicaciones de bajo costo, repletas de datos que se podían consultar durante todo el año, y productos que la gente compraba de manera voluntaria por la información que ofrecían (Quiñónez, 2005: 331-332). Los calendarios también se han considerado portadores de ciertos rasgos de identidad. Se ha propuesto que, junto con expresiones como las cartas de la lotería y el espectáculo de títeres, representaron direcciones salidas del pueblo para la estructuración de una cultura popular. Con los calendarios se codificaron, por así decirlo, muchos conocimientos que eran comunes a la memoria colectiva, y que con el tiempo pasaron a formar parte de la identidad nacional (Beezley, 2008: 42-45).

Como publicaciones misceláneas o temáticas, los calendarios poco a poco se fueron orientando hacia un público femenino. Así puede verse en el caso del *Calendario de las señoritas mexicanas*, que se publicó de manera continua de 1827 a 1845. Más tarde se dirigieron a la difusión de la cocina. Muestras de esta tendencia fueron los calendarios *Curioso, dedicado a las señoritas*, de Manuel Murguía, que se puso a la venta en 1851, y *De la cocina mexicana* de Simón Blanquel, publicado uno año más tarde.

\* Escuela Nacional de Antropología e Historia-INAH. joseluisjuarezlopez@prodigy.net.mx

El *Calendario del cocinero* fue continuador de esta orientación. Sus ediciones de 1865, 1866 y 1867 permiten apreciar una modalidad para promover el arte culinario. Se trata de publicaciones sencillas y pequeñas, por cierto, de 15 cm de largo por 30 de ancho, y cuyo número de páginas varía de 48 a 64. Fueron editados por la Imprenta Literaria de Vicente Segura Argüelles, un periodista e impresor que colaboró en el *Museo Mexicano* y editó el *Omnibus* y el *Diario de Avisos*.

La Imprenta Literaria estaba situada en el número 10 de la Calle de la Cadena, hoy Venustiano Carranza, como señala la *Guía de forasteros* de 1852. Esta guía también nos informa que era una de las más importantes de entonces, junto con las de Cumplido, Murguía y García Torres (Almonte, 1997: 456). Se encontraba flanqueada por otras dos imprentas famosas: el taller de impresión de José María Andrade y Felipe Escalante, y la imprenta de Mariano Galván. Esta compañía imprimió obras de leyes, traducciones y decretos como el *Boletín de las leyes del imperio mexicano o sea Código de la restauración* y otras publicaciones en las que intervenía el hermano del impresor, el también periodista y poeta José Sebastián Segura. Cuando los calendarios del cocinero se ofrecieron al público la imprenta se encontraba situada en la calle de Santo Domingo número 10.

Para formar los cuadernillos del *Calendario del cocinero* se recurrió al material tradicional. Información que establecía el principio de las estaciones, las fiestas religiosas, el santoral y los pronósticos del tiempo mes por mes, pero la mayor parte de su contenido está dedicada a la culinaria, haciendo así honor a su título. Treinta y tres páginas de cada uno de estos calendarios recrean recetas varias. Se trata entonces de documentos que privilegiaron la difusión de la cocina y es, por tanto, una huella de atención y promoción de la práctica culinaria del México decimonónico.

Una tarea surgida desde la década de 1880, cuando dio inicio con el movimiento de rescate de recetarios, ha sido la de ubicar estos documentos más allá de su fecha de producción. Una clasificación muy general indica que los que se editaron durante el siglo XIX son mayormente difusores de una cocina europea en general, que al principio incluyeron preparaciones de cocina mexicana, pero éstas se diluyeron con el tiempo. No es difícil encontrar en estos recetarios referencias a preparaciones que hacen alusión a diferentes países de Europa y a otras regiones del mundo como África y Sudamérica. Cronológicamente se dividen en dos grandes periodos: los que se editaron durante la primera mitad del siglo XIX, entre los que sobresalen *El cocinero mexicano* y el *Novísimo arte de cocina*, ambos de 1831, y los do-

cumentos de cocina porfirianos, en los que incluso hay algunos de los primeros recetarios de autoría femenina.

Entre estos dos grandes periodos se encuentran los recetarios que se editaron al iniciar la segunda mitad del siglo XIX, cuyo contenido estaba orientado supuestamente a un modelo europeo como se ve en *El cocinero y cocinera mexicanos*, de 1851, y en el *Manual del cocinero dedicado a las señoritas mexicanas* de 1856, pero estos documentos presentan además un número considerable de preparaciones tradicionales, esto es, aquellas que se formaron a lo largo de la época colonial y se mantuvieron vigentes en buena parte del México independiente. Nos referimos a pebres, tapados, capirotadas, chanfainas, alcaparrados, y por supuesto, diferentes moles.

La aportación que nos brindan los calendarios del cocinero es mayúscula. Están editados durante los años del imperio de Maximiliano de Habsburgo y nos permiten apreciar un par de aspectos interesantes. La labor de imprenta no se interrumpió, sino antes bien siguió su rumbo y dejó documentos culinarios. Este imperio de tres años de duración, de mayo de 1864 a mayo de 1867, se suele señalar popularmente como aquel en que se introdujo la cocina francesa en México, pero tal idea no se sostiene con estos calendarios. Existe incluso una idea romántica que ve al rubio austriaco como personaje trágico, un héroe, su magnífica corte y sus refinadas aficiones culinarias y hasta se menciona a su cocinero, un tal Tüdos, de quien se dice que le preparaba la comida pero de cuya existencia no se sabe mucho.

La información que se desprende en las crónicas escritas por estos invasores tampoco nos habla de esa supuesta cocina francesa, y más bien su tono es de queja. Un alto oficial dijo que los mexicanos estaban muy atrasados en su *cuisine* y que por eso ellos se habían visto obligados a traer sus propios cocineros o se reunían para comer o cenar en los pocos lugares decentes que había en la ciudad como el Fulcheri o el Tivoli de San Cosme, o bien se hacían servir en sus cuarteles porque la comida en México era en general muy mala (Elton, 2008: 36-37).

Paula Kolonitz, una de las damas de compañía de la emperatriz Carlota Amalia, decía que como comida entre pobres y ricos reinaban los frijoles y las tortillas. Éstas no tenían sabor y el pobre las comía en lugar de pan. Ella pensaba que en general la cocina mexicana con sus tamales, guajolote y chile poco se adapta a sus gustos y a sus estómagos. Para rematar, aseguró que en México no se conocía una buena sopa y que el café lo preparan tan mal que casi no se podía beber (Kolonitz, 1984: 106-107). Josef Mucha,

soldado también del ejército invasor, registró que en el bautizo del hijo del capitán Luck se comió bien, ya que se sirvió jamón, diferentes salamis y sardinas con botanas; cuete de pulmón, guajolotes con papas, frijoles, ensalada de lechuga y de endivias y chuletas, pastel de chocolate, queso, dulces y frutas europeas: peras, manzanas, duraznos y naranjas (Bazant, 2004: 81,103).

Los manuales de cocina editados durante los años del Segundo Imperio giran también entre el ideal europeo y la cocina local. En *El mejor libro de cocina* de Simón Blanquel, de 1864, no vemos una incursión a la cocina francesa, y sí las preparaciones tradicionales antes aludidas (Blanquel, 1864: 46-70). En lo que respecta al recetario de Juan Nepomuceno Valle (*El tesoro de la cocina*, 1866: 21), la posición es también elástica: Ofrecía preparaciones de la cocina española, francesa, alemana, polaca y hasta rusa, pero daba

también recetas mexicanas, y hasta un cuadro con instrucciones para la época de siembra.

Nuestros calendarios están a tono con esta dinámica. No están orientados a la cocina gala. Su contenido es de preparaciones entonces comunes. En el primero de ellos se hallan consignadas sopas de lenteja y calabaza, menestras, arroz, salsas, entradas de vaca y ternera, cerdo, pescado, repostería, intermedios de dulce y pastelería. El segundo ofrece tallarines, clemole, tamales, bobo empapelado, masas para pasteles, cajetas y ates, y el tercero contiene ensaladas, albondigón, aguacates y chiles rellenos en nogada de nueces, entre otros.

Pero las recetas del *Calendario del cocinero* no son originales. Para formar el ejemplar que salió a la venta en 1865 su editor tomó mayormente las recetas del *Manual del cocinero y cocinera* de 1849, las que a su vez habían sido publi-



Cocineras y comensales al aire libre, 1945-1950, México. Fondo Casasola, Sinafo-FN-INAH, inv. 167421.



Nacho López, vendedores de tacos en su puesto, ca. 1950, México. Sinafo-FN-INAH, inv. 382183.

cadadas originalmente en el *Periódico Literario La Risa*, editado en Puebla (*Manual del cocinero y cocinera*, 1994). Segura añadió, además, una pequeña sección de pasteles obtenida del tercer tomo de *El cocinero mexicano*, editado —como ya se dijo— primero en 1831 y después en 1834. Para los ejemplares que se ofrecieron en 1866 y 1867, en cambio, recurrió al *Novísimo arte de cocina o excelente colección de las mejores recetas para que al menor costo posible y con la mejor comodidad puede guisarse, sin omitirse cosa alguna, de lo hasta aquí publicado y para sazonar al estilo mexicano*, que se editó también en 1831, luego en 1841 por Alejandro Valdés, y después varias ediciones publicadas entre 1845 y 1856, año en que lo imprimió Rosa y Bouret (Juárez, 2002: 176-177).

En consecuencia, estos calendarios son magnífico ejemplo de una dinámica de réplica. A lo largo del siglo XIX hubo una retoma de recetas, a veces incluso con puntos y comas que permitió una larga y consistente vigencia de preparaciones ¿Pero qué implicaciones hay en que en el *Calendario de cocinero* se repitan las recetas? Pues que son huellas de

una continuidad culinaria que sobrevivió al tiempo y se alargó, permitiendo la larga duración de los modelos culinarios, mismos que de acuerdo con Ferdinand Braudel suelen durar hasta un siglo e incluso rebasarlo. También nos dice que la incisión que puede dejar en el campo culinario una intervención extranjera no se ve de inmediato en los productos culinarios impresos. En este sentido, tales folletines son documentos transmisores de un conocimiento vigoroso de la cocina que se expresa como identidad, bajo la idea de mostrar las preparaciones corrientes en el país. Esa tradición no se transformó de golpe y porrazo con la consabida cocina francesa en México.

La posición de Jeffrey M. Pilcher con respecto a estos calendarios fue en la dirección de una adecuación. Propuso que el calendario correspondiente a 1865, publicado tras la llegada del archiduque Maximiliano, exaltaba el gusto de las elites por los platillos cosmopolitas, y que cuando los platillos nacionales comenzaron a aparecer en la mesa imperial el editor hizo una revisión e insertó en la edición de 1866 tres moles diferentes, pipián y hasta tamales (Pilcher, 2001: 118). Efectivamente, estos calendarios contienen cocina mexicana que se expresa con esos platillos, pero no se trata de una reacción ante los hechos que se estaban dando sino de una extensión del poder de sobrevivencia de una cocina poderosa. Conocimiento de cocina que además iba dirigida a las mujeres, cuyo papel en política era nulo. De esta forma, el calendario de 1867 —el cual no es mencionado por este último autor—, se alinea también a la copia y no a una reacción patriótica.

Estos calendarios están hoy calificados de singulares y forman parte de una colección de libros raros, pero en su tiempo circularon ampliamente. Fue precisamente en las décadas de 1840, 1850 y 1860 que la cantidad de calendarios se hizo muy numerosa. Hicieron que la cocina viajara en el tiempo y en el espacio, pero la atención puesta a los calendarios se ha situado en diferentes temáticas, donde cabe incluso la invasión estadounidense, y algunos otros aspectos curiosos y hasta bizarros (Quiñónez, 1994: 12-14), pero no bajo el escrutinio de la cocina histórica —que incluso se usaban como vehículos para promover los trabajos que hacía la propia Imprenta Literaria, como tarjetas de visita, esquelas, carteles, anuncios, papel pautado, diccionarios y libros para la instrucción primaria.

El *Calendario del cocinero* fue también un producto intermedio. Sirvió de modelo para otros como el *Calendario curioso* de 1876, editado por la viuda e hijos de M. Murguía, acaso otra edición del publicado en 1851. Este otro documento parece seguir los pasos del su antecesor: dedicó una

parte importante de su contenido a la cocina y tomó prestadas las recetas de otros formularios. Sus fuentes fueron el *Manual de cocinero y cocinera* de 1849 y el *Cocinero dedicado a las señoritas mexicanas*, de la misma imprenta de Murguía de 1856 (*Calendario curioso*, 1876: 33-63). La influencia del *Calendario del cocinero* se verá incluso cincuenta años más tarde. Los números de *La cocina en el bolsillo*, de la imprenta de Antonio Vanegas Arroyo de 1903, son muy semejantes al cocinero y, por cierto, portadores de recetas sacadas de *La cocinera poblana* y *el libro de las familias*.

La réplica de cocina en estos documentos no conducen a otro razonamiento: la cocina no parece seguir, en el México del siglo XIX, la situación política del país ni las influencias culinarias de moda del extranjero de manera automática. Más bien la cocina de ese siglo forma parte de una cadencia, un ritmo que tiene que ver más con las largas duraciones en esta esfera y no con la adopción de una cocina de tintes *gabachos*.

Lo que nos deja este acercamiento al *Calendario del cocinero* va en la dirección de repensar la manera en que nos acercamos a la documentación histórica de la cocina y a la categoría a la que la remitimos. Pero las consecuencias de ubicar estos documentos como productos derivados del gran recetario de cocina del siglo XIX nos lleva por otros senderos de la historia. Integrar estas propuestas al campo de estudio de los recetarios no será una tarea fácil. Hay una tendencia que ubica estos documentos a partir de su riqueza culinaria, esto es, poner casi toda su atención en las recetas y peculiaridades, y subrayar las preparaciones mexicanas cuando las hay. Los calendarios como productos novedosos muestran las decisiones que alguien hizo para consignar sólo lo que se quería perpetuar, lo que consideraba digno. Tales decisiones hacen contrapeso junto con las decisiones de las mujeres de quedarse con tal o cual receta. Estamos así ante un poder de decisión que, como colador chino, refina lo que es la cocina valiosa.

¿Cómo se insertarán estos calendarios en una historia general de la cocina en México durante el siglo XIX? Estamos todavía en espera de un libro que nos muestre de manera sensata los caminos de la culinaria en este periodo. No contamos más que con crónicas de lo que se comía y, en el mejor de los casos, con señalamientos anecdóticos —muchas veces sin sustento de investigación— que se repiten una y otra vez. Tal vez estas apreciaciones de los calendarios, a falta de revisar otros, nos ayuden a colocar la piedra angular para construir un edificio histórico que dé cuenta de la cocina en México en un siglo tan difícil de atrapar, tanto en el hecho histórico como en el culinario.

## Bibliografía

- Almonte, Juan Nepomuceno, *Guía de forasteros y repertorio de conocimientos útiles* (ed. facsimilar), México, Instituto Mora, 1997 [1852].
- Bazant, Milada y Juan Jakub Bazant, *El diario de un soldado. Josef Mucha en México, 1864-1867*, México, El Colegio Mexiquense/Miguel A. Porrúa, 2004.
- Beezley, William H., *La identidad nacional mexicana. La memoria y la cultura popular en el siglo XIX*, México, El Colegio de la Frontera Norte/El Colegio de San Luis/El Colegio de Michoacán, 2008.
- Blanquel, Simón, *El mejor libro de cocina o excelente colección de las mejores recetas*, México, Imprenta de Manuel Castro, 1864.
- Calendario curioso para el año bisiesto de 1876*, México, Imprenta de la Vda. e Hijos de Murguía, 1876.
- Calendario del cocinero*, México, Imprenta Literaria, 1865-1867.
- El cocinero mexicano o colección de las mejores recetas para guisar al estilo americano*, tt. 1-3, México, Imprenta de Galván a cargo de Mariano Arévalo, 1831.
- El cocinero y cocinera mexicanos, con repostería y refrescos, experimentado por personas inteligentes antes de darse a la prensa*, México, Impreso por Antonio Díaz, 1851.
- El tesoro de la cocina. Diccionario de las familias. La cocina puesta al alcance de todas las inteligencias y fortunas*, México, Imprenta de Juan Nepomuceno Valle, 1866.
- Elton, J. F., *Con los franceses en México*, México, Conaculta, 2008.
- Juárez López, José Luis, "Fuentes para el estudio de la cocina mexicana. Novísimo arte de cocina", en *Cuadernos de Nutrición*, núm. 4, julio-agosto de 2002.
- Kolonitz, Paula, *Un viaje a México en 1864*, México, FCE/SEP (Lecturas Mexicanas, 41), 1984.
- Manual del cocinero y cocinera, tomado del Periódico Literario La Risa* (ed. facsimilar), México, Gobierno del Estado de Puebla/Centro de Estudios de Historia de México Condumex, 1992 [1849].
- Murguía, M. (ed.), *Manual de cocinero, dedicado a las señoritas mexicanas*, México, Imprenta del Editor, 1856.
- Novísimo arte de cocina o excelente colección de las mejores recetas*, México, Impreso en la oficina del C. Alejandro Valdés, 1831.
- Palomares de Miguel, Juan, *Diccionario de México*, México, Trillas, 2005.
- Pilcher, Jeffrey M., *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*, México, CIESAS/Ediciones de la Reina Roja/Conaculta, 2001.
- Quiñónez, Isabel, "De pronósticos, calendarios y almanaques", en Belem Clark de Lara y Elisa Speckman Guerra (eds.), *La república de las letras. Asomos a la cultura escrita del México decimonónico*, México, UNAM, vol. II., 2005.
- \_\_\_\_\_, *Mexicanos en su tinta*, México, INAH, 1994.