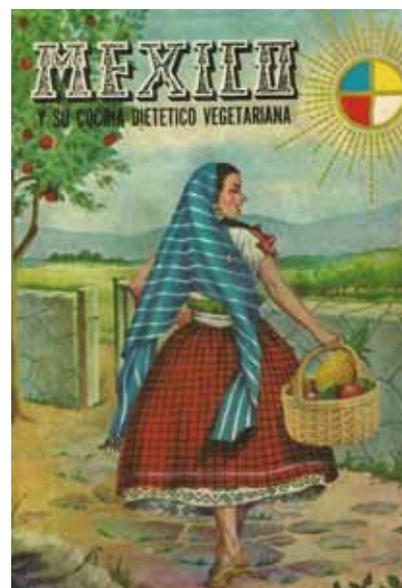


Los primeros recetarios mexicanos y los recorridos de la sazón nacional

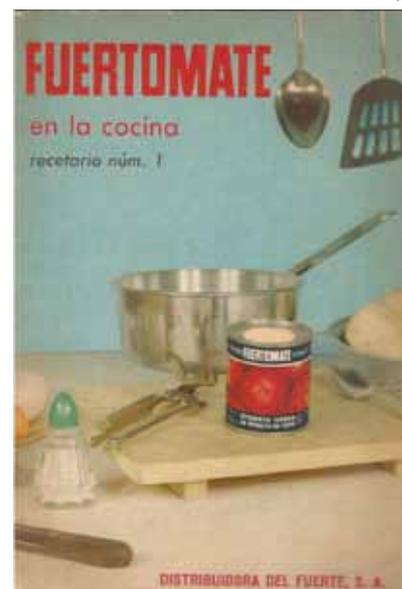
Sarah Bak-Geller Corona

Antes de la explosión comercial de recetarios ilustrados como los que ahora abarrotan los estantes de nuestras librerías, los compendios de recetas sirvieron para formar la identidad nacional y educar a la población sobre su correcta nutrición. Aquí un breve recorrido por esa historia.

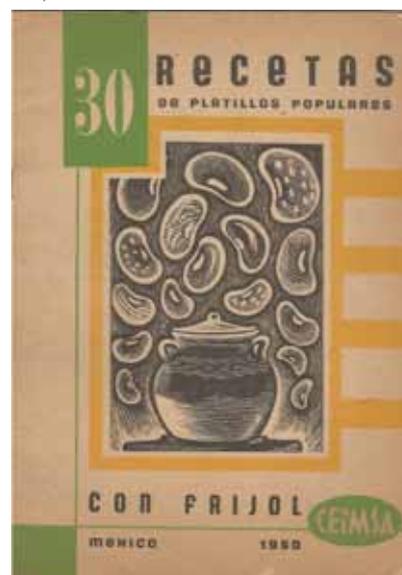
CUENTA LA LEYENDA QUE CUANDO LLEGARON los primeros españoles a las costas del Golfo de México, a principios del siglo XVI, uno de los primeros contactos con las poblaciones nativas tuvo como propósito intercambiar comidas. Imaginamos a los mensajeros de Moctezuma entregando tamales y frutas a los hombres barbudos a cambio de bizcochos y un poco de vino. Ése fue el inicio legendario de la comida mexicana, cuando se erigieron los primeros sabores de una historia que concilia la herencia de la majestuosa Tenochtitlán y la brava Castilla. Lo cierto es que aunque muchos de los ingredientes y utensilios han estado presentes desde hace más de quinientos años, resulta imposible encontrar una misma receta repetida a lo largo de ese tiempo, más aún si se trata de una receta “mexicana”. Quizá porque la cocina “mexicana” tiene apenas doscientos años de existencia y un origen que coincide con la creación de la nación y de las nociones de “México” y de “mexicano”. En 1831, los



a)



b)



c)



Ilustración del *Nuevo cocinero mejicano*, editado en París en 1899

primeros recetarios mexicanos acuñan por primera vez el concepto de “cocina mexicana” como lo conocemos en la actualidad: una cocina que celebra el vínculo más sólido con el pasado prehispánico y que identifica a todos los habitantes de este país.

Desde entonces, la cocina mexicana nunca ha sido la misma. Poder cocinar “a la mexicana” implica el dominio de una serie de gestos, destrezas, saberes y sensibilidades. Estas cualidades tienen que ver con la elección de ingredientes, técnicas y mediciones; con criterios de validación que conciernen la cocción, la textura, la presentación; con la manera de apropiarse del espacio (zonas de aire, de fuego, de agua; lugares de almacenamiento, de trabajo, de desecho), y con la adopción de secuencias, ritmos y pausas que constituyen el tiempo de la cocina. Este adiestramiento culinario ha variado durante los últimos dos siglos. Las modas, las tecnologías domésticas

y las formas de sociabilidad pública y privada transformaron no sólo las prácticas sino también las maneras de representar la cocina mexicana. Así, aunque muchos de los ingredientes y utensilios han estado presentes desde hace más de cinco siglos, la idea de cocina mexicana ha cambiado sin cesar en doscientos años de publicaciones de recetarios en México.

El recorrido por las diferentes facetas por las que atravesó la cocina mexicana comienza con los primeros recetarios: el *Cocinero mexicano* y el *Novísimo arte de cocina*. En ellos observamos el primer esfuerzo por identificar los platillos mejor conocidos en el país (particularmente en la capital) y clasificarlos en las categorías de caldos, ensaladas, salsas, tortas, etc. En estos recetarios se hace evidente un rechazo al castellano hispánico en favor del vocabulario y la ortografía empleados en México (*el sartén* y no *la sartén*, *xitomate* en lugar de *jítomate*), aunque es indudable la influencia española en la mayoría de las recetas. Una edición posterior del *Cocinero mexicano* lleva más lejos la intención de ennoblecer la cocina del país y de legitimar la nueva República mexicana ante el mundo: por un lado, depura los elementos hispánicos; por el otro,

Página anterior

- a) Primer libro de cocina México-vegetariano. México, 1971 (6ta edición).
- b) Colección de recetarios en pequeño formato distribuidos por la compañía de alimentos enlatados Del Fuerte, S.A. (circa 1955).
- c) Serie de recetarios temáticos sobre ingredientes mexicanos editados por CEIMSA, precursora de CONASUPO.

presenta una cocina equiparable e incluso superior a la de los europeos. En el *Nuevo cocinero mexicano* la lista de elogios a los alimentos mexicanos es extensa: los *oceloxochitl* (*Tigridia pavonia*) cultivados por los indios mexicanos compiten con las castañas de origen europeo; el *ahuautle* (huevos de un insecto nativo de las lagunas de México) posee un sabor equiparable al del caviar; y el maíz, el frijol, el pulque, entre otros, son exhibidos como alimentos sabrosos y nutritivos que carecen de sustitutos en el viejo continente.

La cocina regional es un invento más tardío. Los primeros recetarios regionales aparecen impresos a principios del siglo xx, con excepción de las cocinas yucateca, pobлана y michoacana, canonizadas y difundidas desde 1832 en adelante. En cada uno de estos recetarios, la referencia a platillos específicos y a personajes célebres de la localidad actúan como demarcaciones entre una región y otra. Se dibuja así a lo largo del siglo una cartografía que traslapa las fronteras administrativas y que fija en las mentes y paladares de los mexicanos una representación alternativa del territorio nacional.

Para la década de 1920 surge una nueva modalidad en el mercado de recetarios mexicanos: los libros de cocina dejan de ser anónimos y aparecen los primeros cocineros profesionales (todos ellos hombres) que firman sus obras en calidad de autoridades en la materia. Alejandro Pardo, egresado de la Academia Azul de París, y el “Cocinero Profesor” Agapito Gómez Orta no se dirigen solamente a mujeres sino a todo aquel que desee aprender los principios del método, la técnica y la precisión. La incursión de mujeres en la cocina de autor es más tardía (aunque hay un par de excepciones en la década de 1890), y se extiende rápidamente por todo el país. Todas son cocineras aficionadas, cuya legitimidad recae únicamente en su experiencia y en su buena sazón. Estos criterios de autoridad y prestigio, propios de



Manual de cocina publicado por la Dirección General de Servicios de Salud Pública en Estados y Territorios, y el Departamento de Educación a la Comunidad, México, 1964

una cultura de oralidad y de transferencia personal de los conocimientos de cocina, desafiaron cualquier aprendizaje escolarizado. El recetario de Adela Mena de Castro, mejor conocida como Lily Mena en su natal Campeche, impreso por quinta vez en 1969, confirma su buena acogida. Pero ningún nombre impuso tanta admiración como el de Josefina Velázquez de León, quien además de escribir una cantidad incalculable de recetarios a lo largo de su vida, viajó por toda la República impartiendo clases a casaderas y curiosas del arte de la cocina. A pesar de que ni Josefina ni sus discípulas contaron con certificados profesionales, el simple nombre de Academia de Cocina Velázquez de León fue durante mucho tiempo sinónimo de excelencia en el quehacer de comer.

El vegetarianismo es la novedad que caracteriza a la cocina mexicana de la década de 1940, aunque resulta desde un inicio un régimen difícil de clasificar. Se identifica a veces con la cocina para enfermos, otras con la filosofía racionalista del siglo de las luces, con el esperanto y la paz mundial, con la lucha contra el alcohol e, incluso, con la búsqueda de la felicidad.

Los principales promotores de los recetarios de mediados del siglo xx son indudablemente las industrias relacionadas con el agro y la tecnología doméstica. Las fábricas de estufas, hornos, refrigeradores y otros electrodomésticos, así como las marcas de alimentos enlatados y procesados, financian sus propias publicaciones en formatos pequeños, de escaso contenido pero con tirajes muchas veces enormes. Estos recetarios reflejan un uso novedoso de elementos no verbales como son las imágenes (fueron los primeros en incluir fotografías), los recursos tipográficos y la disposición gráfica de los contenidos (secuencia de pasos ordenados numéricamente, elaboración de listas de ingredientes).

Al comenzar la segunda mitad del siglo xx, el recetario adquiere una nueva función en manos de los nuevos editores que entran en escena. Diferentes dependencias del Estado se interesan en publicar folletos y libros de cocina dirigidos a un público masivo. La Secretaría de Educación Pública, la Conasupo, la Secretaría de Salubridad y Asistencia, entre otras, difunden entre 1950 y 1960 recetas que pretendieron revolucionar los hábitos alimenticios de los mexicanos en aras del progreso nacional. La guerra contra el maíz, el chile, el frijol, el molcajete, el metate, en fin, contra la imagen de una cocina indígena, retrógrada y antihigiénica, instauraba un nuevo periodo en la historia de cocinar “a la mexicana”. 