

# Históricas Digital

Josefina Muriel y Guadalupe Pérez San Vicente

“Los hallazgos gastronómicos: bibliografía de cocina en la Nueva España y el México del siglo XIX”

p. 469-480

*Conquista y comida:  
consecuencias del encuentro de dos mundos*

Janet Long (coordinación)

Tercera edición

México

Universidad Nacional Autónoma de México  
Instituto de Investigaciones Históricas

2018

542 p.

Figuras

ISBN 978-970-32-0852-4

Formato: PDF

Publicado en línea: 13 de diciembre de 2019

Disponible en:

[http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/323/conquista\\_comida.html](http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/323/conquista_comida.html)



INSTITUTO  
DE INVESTIGACIONES  
HISTÓRICAS

D. R. © 2019, Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Históricas. Se autoriza la reproducción sin fines lucrativos, siempre y cuando no se mutile o altere; se debe citar la fuente completa y su dirección electrónica. De otra forma, se requiere permiso previo por escrito de la institución. Dirección: Circuito Mtro. Mario de la Cueva s/n, Ciudad Universitaria, Coyoacán, 04510. Ciudad de México



## LOS HALLAZGOS GASTRONÓMICOS: BIBLIOGRAFÍA DE COCINA EN LA NUEVA ESPAÑA Y EL MÉXICO DEL SIGLO XIX

JOSEFINA MURIEL

Instituto de Investigaciones Históricas, UNAM

GUADALUPE PÉREZ SAN VICENTE

Secretaría Histórica del  
Centro Histórico de la Ciudad de México

Dentro del estudio de lo que sucedió en las cocinas del mundo tras el encuentro producido por el descubrimiento y conquista de América, el conocimiento de la bibliografía culinaria es la base fundamental. En ella está una buena parte de ese encuentro del estilo de vida español con el de los naturales de estas tierras y el surgimiento de esos yantares mestizos que hoy son parte integrante de nuestra cultura.

Básico es constatar a través de las *Cartas* de Hernán Cortés y de los detallados informes de los cronistas, los elementos alimenticios que se descubrieron lo mismo en la Nueva España que en el Perú y en las islas, y encontrar en las historias y documentos lo que se empezó a importar y alcanzó aquí, por el trabajo de los campesinos, carta de naturalización.

Pero a esos dones de la agricultura y la ganadería que de una y otra parte se habían conjuntado para su alimento, el hombre usando sus sentidos, su imaginación y su inteligencia añadió el arte de mezclar sabores, olores, texturas, mediante los procesos de la alquimia de su cocina, buscando lo que es un derecho fundamental: la felicidad, esa que proporciona el goce del paladar.

Y sus mezclas las hicieron las mujeres y los hombres, lo mismo en los fogones del campo, que en las cocinas relucientes de azulejos de casas ciudadinas, palacios y conventos.

Y los procesos culinarios alabados por los comensales se aplaudieron, se repitieron una y otra vez, enriqueciéndose constantemente por el intercambio de noticias que cruzaron los mares de una a otra cocina y se escribieron formando recetarios

manuscritos para poder repetirse y heredar su confección de una a otra generación, dentro de una familia de la madre a la hija, o de una institución para enseñanza de las novicias, futuras grandes cocineras, o en el palacio donde las grandes cocineras dejaron constancia de los selectos servicios a los reyes y pasar a la historia heredando a las generaciones siguientes en libros impresos sus grandes obras del arte culinario.

Así el arte de la cocina se conservó, se heredó, se modificó, se acrecentó, presentando constantemente nuevas creaciones en las que está siempre vivo su interés fundamental: hacer más grata la necesidad de la alimentación, elevándola al deleite de lo sabroso y ayudando con ello a hacer más feliz la vida humana.

La herencia del arte culinario se encuentra en los recetarios que, manuscritos e impresos, se presentan con los más variados nombres que van desde el austero y directo de su contenido como el de Ruperto de Nola: *Libro de guisados, manjares y potajes*, pasando por los que, considerándose artistas como Martínez Montañón, titulan sus recetarios *Arte de cocina*, hasta los que considerando el quehacer culinario parte integrante de la cultura familiar los intitulan *Guía de la buena educación*, y los que haciéndose eco de la moda enciclopédica los llaman diccionarios de cocina. Existen también los que escuetamente se titulan “Libro de Cocina” de tal o cual institución; los que hacen alusión a la familia que los hizo nacer y los que incluyen recetas de otros países europeos, como Francia, Italia, Inglaterra, cuyas cocinas, y aun estilo de comida y servicios de mesa, no se habían usado durante el periodo colonial.

Esto significa que en el arte de la alimentación la cocina mexicana evoluciona de la época de la conquista al siglo de la independencia al unísono con la historia cultural de nuestra nación indígena-española, mestiza-criolla-india, con una fuerza de mexicanidad que apuntándose desde el siglo XVI de acuerdo a los elementos constitutivos de la alimentación con que se cuenta y las maneras de usarlos en uno y otro mundo, van consolidándose en el siglo XVII hasta llegar a su esplendor en el XVIII con las creaciones de esa nuestra cocina barroca.

La trascendencia de los escritos culinarios es tal que se ha llegado a decir que si todos los libros de una cultura se perdieran y sólo permanecieran sus libros de cocina podríamos saber mucho de dicha cultura.

Así, los libros de cocina del siglo XVIII nos dirían que había un concepto de unidad entre el viejo y el nuevo mundos, una libre circulación de conocimientos en cuanto a fórmulas, modas y maneras de cocinar.

Sabríamos que el siglo XVIII es el especialmente privilegiado en cuanto a las comunicaciones, terrestres y marítimas.

Al mundo lo había circunnavegado Magallanes; Catay, Cipango y las Indias Orientales ya estaban delimitados y las Filipinas ya habían sido descubiertas.

El maíz se usa a la par que el trigo, las recetas de cocina han logrado el perfecto maridaje de la leche, los huevos y las frutas suculentas. Ésas que la marquesa Calderón de la Barca llamó “postres que cuelgan de los árboles”.

El siglo XVIII aprovecha las fórmulas del guisar oriental, que consiste en usar

muchas cosas pero poco de cada cual y al incorporar los chiles crea la cumbre barroca del mole poblano a la par con la Capilla del Rosario de Puebla.

Y en la decoración aparecen los “melindres” que el azúcar transportara y las arequipas venidas del lejano Perú, gracias a que la red vial de las Indias españolas estaba completa.

El siglo XVIII depurará el gusto por lo dulce y lo salado, esa mezcla a la que no es ajeno el vino.

La carne de membrillo, traída por Cortés de España con tanto cuidado en el siglo XVI, ya había tomado carta de naturalización mexicana arropada en el breve nombre de “ate”.

Portugal acusaba su influencia en las “pollas portuguesas”, Bélgica en las coles y las hostias de Bruselas, y la Europa Central en los “bigotes tedescos”.

Las pastas romanas, los *civet* de liebre, los *gigotes* de carnero, los *grateau*, que al castellanizarse hicieron suponer a algunos despistados que en los conventos se guisaban gatos, fueron rellenos de manzana o crema pastelera respaldando la influencia francesa.

En fin, amplio mundo en que el hombre en busca de su felicidad viaja así sea gastronómicamente.

Todo esto y más está encerrado en esos viejos recetarios que reflejan el encuentro de dos mundos.

La bibliografía que presentamos a continuación pretende apoyar a los estudiosos de la cocina mexicana para que al conocerla más a fondo nos ayuden a entendernos mejor dentro de nuestra propia cultura.

#### BIBLIOGRAFÍA CULINARIA IMPRESA

##### *Siglo XVI*

Ruperto de Nola, *Libro de guisados, manjares y potajes*, Imp. Toledo, 1525.

##### *Siglo XVII*

Francisco Martínez Montañón, *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*, 1611.

Su obra, considerada básica en la gran cocina española, continúa editándose en los siglos siguientes.

*Siglo XVIII*

Francisco Martínez Montiño, *Arte de cocina, pastelería, viscocherta y conserjería* (Compuesto por Francisco Martínez Montiño, cocinero mayor del Rey nuestro Señor), Madrid, Imp. Juan de Arísti, 1725. Otra: Madrid, Imp. Joseph Doblado, 1795.

*Siglo XIX*

Anónimo, *Arte Nuevo de Cocina y Repostería. Acomodado al uso mexicano*, Nueva York, en Casa de Lamuza, Mendía y C. Impresores librereros, 1828.

Anónimo, *Novísimo Arte de Cocina o excelente colección de las mejores recetas para que con el menor costo posible pueda guisarse a la española, francesa, italiana e inglesa, sin omitir cosa alguna de lo hasta aquí publicado para sazonar al estilo de nuestro país... Dedicado a las señoritas mexicanas*, México, Imp. Alejandro Valdés, 1831.

Anónimo, *El Cocinero Mexicano o Colección de las mejores recetas para guisar al estilo americano y de las más selectas, según el método de las cocinas española, italiana, francesa e inglesa...* México, Imp. de Galván a cargo de Mariano Arreola, 1831, t. I.

Anónimo, *El Cocinero Mexicano. Refundido y considerablemente aumentado en esta segunda edición*, México, Imp. de Galván a cargo de Mariano Arreola, 1834, t. II.

Anónimo, *Idem*, t. III.

Una Mexicana, *Nuevo sencillo Arte de la Cocina, repostería y refrescos y experimentado por personas inteligentes antes de darse a la prensa*, México, Imp. Santiago Pérez, 1936, t. I y II.

Anónimo, *Manual del Cocinero, Repostero, Pastelero, Confitero y Botillero*, traducido por D. Mariano Rementería y Fco., 5a. ed., París, Librería Lacomte y Lasserre, 1838.

Anónimo, *Cocinera Mexicana. Exquisitas recetas de guisar o sazonar al estilo del que se desea postres, pastas y demás dulces*, México, Imp. V. Salinas, 1842.

Anónimo, *La cocinera de todo el mundo*, Puebla, Imp. D. Juan Nepomuceno, 1843.

Anónimo, *El cocinero y cocinera mejicanos. Con repostería y refrescos, experimentado por personas inteligentes antes de darlo a la prensa*, México, Imp. Antonio Díaz, 1851.

Anónimo, *El cocinero y cocinera mejicanos. Con repostería y refrescos experimentados por personas inteligentes*, México, Imp. Luis de Heredia, 1851, t. I y II.

Anónimo, *Manual del cocinero. Dedicado a las señoritas mexicanas*, México, Imp. M. Murguía, 1856.

- Simón Blanquel, *Novísimo arte de cocina o excelente colección de las mejores recetas... Lleva añadido lo más selecto acerca de la repostería, el arte de trinchar, etc. con dos preciosísimas estampas que aclaran mejor este último tratado*, México, Imp. Tomás S. Gardida, 1858.
- Anónimo, *Tesoro de la Cocina. Diccionario de las familias. La cocina puesta al alcance de todas las inteligencias y fortunas. Obra novísima que contiene todo lo concerniente a la cocina española, francesa, alemana, flamenca, polaca, rusa, provenzal, laguedociana, italiana y gótica. Método de servir y trinchar en la mesa: un calendario gastronómico, un tratado extenso de pastelería, método fácil para hacer helados, confitados, lo más selecto del arte del bizcochero, etcétera. Tomando todo de los mejores autores mexicanos y extranjeros*, México, Imp. Juan Nepomuceno del Valle, 1866.
- Anónimo, *Arte novísimo de cocina aumentado o excelente colección de las mejores recetas para que al menor costo posible y con la mayor comodidad pueda guisarse a la española, francesa, italiana e inglesa sin omitirse cosa alguna de lo hasta aquí publicado para sazonar al estilo americano. Lleva añadido lo más selecto que se encuentra acerca de la repostería de la conservación de las legumbres y viandas; el arte de trinchar y el de servir las mesas, con láminas*, París, 5a. ed., Librería de Rosa y Bauret, 1867.
- Anónimo, *La Cocinera Poblana y el libro de las familias. Novísimo manual práctico de la cocina española, francesa, inglesa y mexicana*, Puebla, tipografía de N. Bassols dirigida por J. Romero, 1881. (Este libro tiene ocho ediciones corregidas y aumentadas, por ejemplo la de 1913.)
- Anónimo, *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*, París, Imp. Librería de Ch. Bauret, 1888.
- Anónimo, *El cocinero práctico. Nuevo tratado de cocina, repostería y pastelería*, México (ilegible pie de imprenta, fecha dudosa), 1889.
- Anónimo, *La Cocina Moderna perfeccionada. Tratado completo de cocina, pastelería, repostería y botillería... cocina española, extranjera y americana. Economía doméstica. Floricultura de ventanas y balcones...*, 10a. ed., Madrid, Imp. Agustín Jubera, 1889.
- Julio Bretech, *El cocinero europeo. Las mejores fórmulas de las cocinas francesas y extranjeras...*, 7a. ed., París, Librería de Garnier Hnos., 1892.
- Jules Gaufee, *Apéndice al Libro de Cocina. Formulario de cocina mexicana y española...*, México, Imp. Ed. Dublan y Comp., 1893.
- Anónimo, *Recetas prácticas para la Señora de la Casa. Sobre cocina, repostería, pasteles, nevería, etcétera. Recogidas por algunas señoras de la Conferencia de la Santísima Trinidad para sostenimiento de su hospital*, 4a. ed., Guadalajara, Imp. de J. A. Rodríguez, 1895, t. I y...?
- María Antonia Gutiérrez, *El Ama de Casa. Guía de la mujer bien educada. En materia de...*, París-México, Imp. de la Vda. de Ch. Bauret, 1895.



Vicente T. de Rubio, *Cocina Michoacana. Cocina propiamente dicha. Dulces, incluso los de estilo michoacano, ates, conservas, mermeladas, etc. Repostería, licores, miscelánea: Recetas para curaciones en casa, barnices, jabones finos, colores en lienzos, cultivos de las plantas, ingertería, etcétera*, Zamora, Imp. Moderna, 1896.

*Siglo XX. Primeras dos décadas*

M. Durand, *El Cocinero de las familias. Tratado completo de cocina y repostería francesas, segundo de la cocina y repostería hispanoamericanas ilustrado...*, París, Imp. Garmer Hermanos, 1903.

Anónimo, *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*, París-México, Imp. Vda. de Ch. Bauret, 1909.

Anónimo, *La Cocinera Poblana o el Libro de las Familias. Novísimo manual práctico de cocina española, francesa, inglesa y mexicana. Higiene y economía doméstica. Contiene cerca de 2,000 fórmulas de ejecución sencilla y fácil. Tratados especiales de pastelería, confitería y repostería, diversas recetas y secretos de tocador y medicina doméstica para conservar la salud y prolongar la vida, 8a. ed. corregida y aumentada*, México, Imp. Herrero Hnos. Sucs.

OBRAS MANUSCRITAS

*Siglo XVII*

*Libro de Cocina del Convento de San Jerónimo*, selección y transcripción por sor Juana Inés de la Cruz, México, Imprenta de la Enciclopedia Mexicana, edición facsimilar con versión paleográfica, 1979. (Presentamos el índice.) 22 × 8 cm.

*Siglo XVIII*

*Libro de Cocina*. Posiblemente selección de uno mayor de Convento de monjas. Formato igual al de sor Juana Inés de la Cruz. Letra del siglo XVIII. (Presentamos el índice.) 22 × 8 cm.

Gran libro de cocina procedente de convento de monjas no identificado. Letra del XVIII. (Presentamos el índice.) 22 × 16 cm.

*Siglo XIX*

*Arte de cocina. Escrito por superior mandato*, Puebla, 1786 (Colección Virginia Armela de Aspe).



- Diccionario de cocina, s/f*, letra del siglo XVIII (Colección Virginia Armela de Aspe).
- Cuaderno de Guisados de Rosa María León de Gómez, s/f* (Colección Virginia Armela de Aspe).
- Libro de cocina para el uso de la Señora Doña Clara Garnica, 1852* (Colección Carmen Pérez Salazar de Ovando).
- Libro de cocina de uso de la Señorita Guadalupe Ovando, 1857* (Colección Carmen Pérez Salazar de Ovando).
- Recopilación de recetas y guisados de Emilia Priani* (Colección Virginia Armela de Aspe).
- Recetas de mi Lolita Chula, siglo XIX* (Colección Carmen Pérez Salazar de Ovando).
- Libro de Cocina*, atribuido a doña Josefa Ortiz de Domínguez.  
De cómo se transmitía el arte de la cocina en las familias, nos lo muestra la siguiente secuencia de manuscritos:
- Recetas para hacer toda clase de comidas de Loreto C. Franco, 1866* (Colección Ana Rita Valero de García Lascuraín).
- Recetas de dulces de Julia Franco, 1867* (Colección Ana Rita Valero de García Lascuraín).
- Recetas de dulces de la Tía Franco, 1867* (Colección Ana Rita Valero de García Lascuraín).

Cerramos el siglo XIX con el libro

- Recetas de cocina de Concepción Capetillo, 1900* (Colección Ana Rita Valero de García Lascuraín).





CONTENIDO DE LOS LIBROS DE COCINA DEL PERIODO COLONIAL  
DE ACUERDO CON SUS ÍNDICES. SIGLOS XVII Y XVIII.  
OBRAS MANUSCRITAS:

Índice del *Libro de Cocina del Convento  
de San Jerónimo*  
Siglo XVII

GUIRADOS QUE SE CONTIENEN	página	GUIRADOS QUE SE CONTIENEN	página
Buñuelos de queso	17	Leche quemada	25
Buñuelos de requesón	17	Torta de arroz	25
Buñuelos de viento	17	Turco de maíz cacaguazintle	26
Hojuelas	17	Clemole de Oaxaca	26
Huevos moles	18	Torta de arroz	27
Huevos reales	18	Guisado prieto	27
Ante de natas	19	Purfn de espinacas	27
Postre de nuez	19	Ante de almidón	28
Ante de cabecitas de negro	19	Ante de piña	28
Ante de betabel	19	Hojaldrado	28
Ante de mantequilla	20	Torta del cielo	29
Postre de huevos mejidos	20	Sopa de leche	29
Ante de mamey	21	Gigote cuajado	30
Ante de nuez	21	Gigote de gallina	30
Ante de mantequilla	21	Mancha manteles	30
Bien me sabe	24	Pollas portuguesas	31
Huevos reales	24	Alfajores	31
Huevos hilados	25	Regla para todo género de cajetas	31
Jericalla	25		

Índice del *Gran libro de cocina* (hojas sueltas)  
Siglo XVIII

NOMBRE	No. de página supuesta	NOMBRE	No. de página supuesta
Fruta de silos		Cajeta de Arequipa	
Pasta de cubilete	pág. 1	Huevos moles	pág. 7
Otra pasta de cubilete		Postre de manjar blanco del Perú de Arequipa	
Otra pasta de cubilete		Calabacitas amarillas	
Leche crema		Bocadillos de coco	
Espiriguda	pág. 2	Bocadillos de nuez	
Castañetas fingidas		Bocadillos de dama	pág. 8
Relleno de pastelitos		Alfeñique	
Tortas de nata y queso		Alfajor	
Ate de almendras		Cajitas de bien me sabe	
Cajeta		Turrón de almendra	
Cajeta de chirimoya	pág. 3	Jalea de tejocote	
Hojaldre de mazapán		Pastelitos de leche	
Hojaldre de leche		Frutitas de almendra	pág. 9
Otro hojaldre tro pesado		Cajita de camotes	
Hojaldre tro vizcochado		poblanos	
Pastel plano	pág. 4	Mamey	
Huevos hilados		Buñuelos dormidos	
Buñuelos de jeringa		Buñuelos de Nochebuena	pág. 10
Torta de mamey		Buñuelos de queso asadero	
Manjar Rl.	pág. 5	Tortita de nuez grande	
Otro pastel		Picatostes de manjar blanco	
Manjar blanco		Manjar R1.	
Panal	pág. 6	Pan de leche	
Turrón de alicante		Torta de almendra	pág. 11
Huevos moles		Quesadillas de queso	
		Tortillitas de quesada	



NOMBRE	No. de página supuesta	NOMBRE	No. de página supuesta
Otras almojaranas		Alfajores	
Quesadillas de mazapán	pág. 12	Dátiles	
Buñuelos de manjar- blanco		Huevitos de faltriquera	pág. 18
Otros buñuelos de manjarblanco		Limonos	
		Mermelada	
Cajeta de pera		Bollitos pardos	
Espejuelos de membrillo	pág. 13	Masa de bollos o tortitas	
Quesadillas frías de cuajada		Masa dulce de empanadas	
Amozarranas de cuajada		Buñuelos de arroz con leche	pág. 19
Torreas reales		Arroz de la portuguesa	
Leche de espuma	pág. 14	Cazuela de arroz con leche	
Cascos de membrillos		Otro arroz sin dulce	
		Otros	
Huevos faltriquera		Canutos nevados	
Otros dichos de faltriquera		Memoria de morcillas	pág. 20
Natillas del rey	pág. 15	Torta de dama	
Servo		Otra torta	
Conserva de Lidia		Bollo de mazapán	
Manzanas manchadas			
		Otra sopa de pan	
Tortitas de maíz		Migas de natillas	pág. 21
cacahuazintle		Otros vizcochos	
Bizcotelas	pág. 16		
Turrón de almendras		Suspiros	
		Buñuelos de almidón	
Roseta de rabioles		Memoria de Arequipa	pág. 22
Turrón de almendra	pág. 17	Migas de gato	
Pastelitos de pasta de almendra		Razón de cómo se hace el atole	
Pastelitos de leche			
		Torreas de natas	
		Torta de natillas	
		? ? ? (ilegible)	pág. 23
		Ate de avellana	



Índice del *Pequeño Libro de cocina*  
Siglo XVIII

NOMBRE	página
Pescado bagre	. 1
Pescado en naranja	. 1
Bacalao en jitomate	. 2
Pescado frito en harina	. 2
Pollas en vino . . .	. 3
Asado de pichones .	. 3
Escabeche . . . . .	. 4 y 5

Hojas sueltas de un libro de cocina  
tal vez distinto al grande  
Siglo XVIII

NOMBRE	página
Empanada de horno .	1
Cazuela de natas .	2
Sopa de natilla . . . .	2
Fin del libro . . . . .	3
Recetas de los tamales de arroz	4



INSTITUTO  
DE INVESTIGACIONES  
HISTÓRICAS