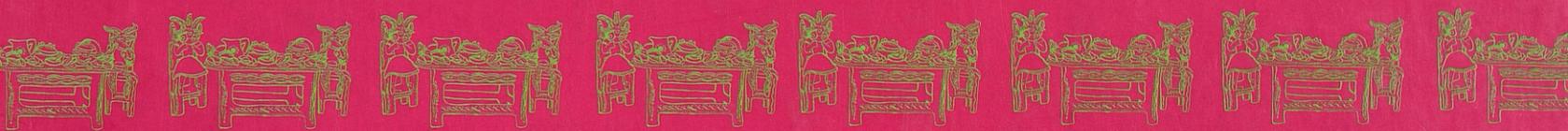


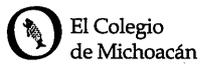
MICHOACÁN A LA

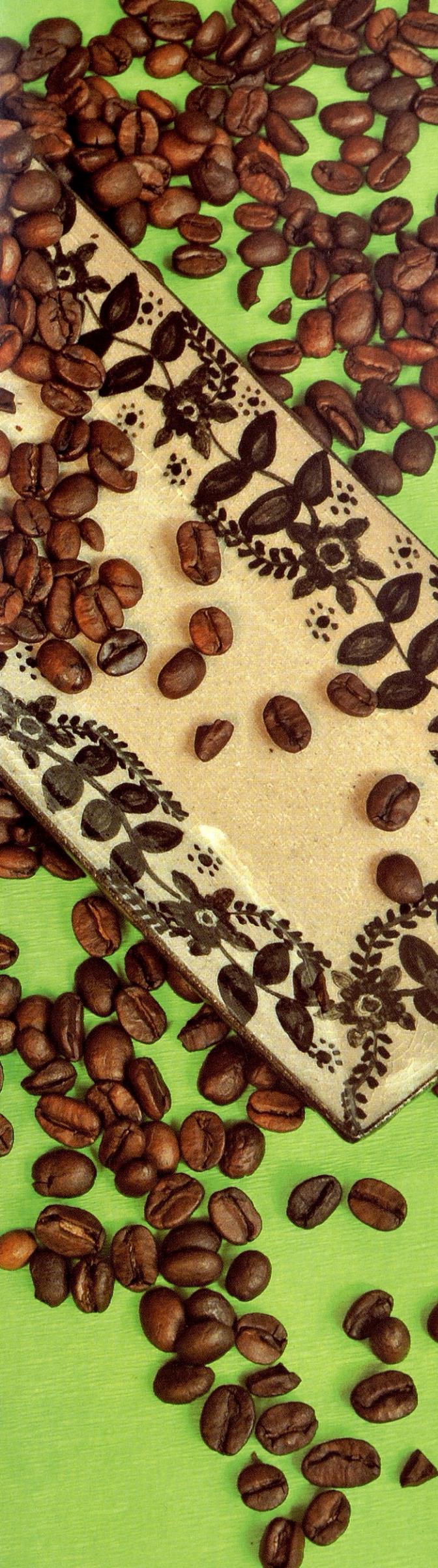
m o s a



# MICHOACÁN A LA MESA

Luis González†  
Martín González de la Vara





# MENÚ

## PRESENTACIÓN

Mtro. Leonel Godoy  
Gobernador del Estado de Michoacán

## MICHOACÁN A LA MESA, QUINCE AÑOS DESPUÉS

15 Martín González de la Vara

## PARA ABRIR BOCA

27 Luis González

## OFERTA DE CRUDOS

43 Luis González

## EL CAFÉ, DEL PUERTO DE MOKA A LA TAZA DE LOS MICHOACANOS

85 Gerardo Sánchez

## OFERTA DE COCIDOS

111 Luis González

## EL ANTOJO, UN HÁBITO DE LA ALIMENTACIÓN MEXICANO, SUS RAÍCES INDÍGENAS Y EUROPEAS

137 Francisco Miranda

## EL PAN NUESTRO DE CADA DÍA

157 Raúl Arreola Cortés

## OFERTA DE PLÁSTICOS

185 Luis González

## LA CARNE DE LA "POPO" UN PRODUCTO SUPERIOR PARA EL PALADAR DE LOS MEXICANOS

191 José Napoleón Guzmán

## CONSUMO ENTRE AMIGOS

209 Luis González

## DULCES, CONSERVAS Y POSTRES EN LA TRADICIÓN CULINARIA MICHOACANA

215 Gerardo Sánchez

## A MODO DE POSTRE

243 Luis González

## DE RECETARIOS Y ALGO MÁS...

251 Sol Rubín de la Borbolla

## DOS RECETARIOS MICHOACANOS

259 América Pedraza y Martín González de la Vara

267 Anónimo zamorano del siglo XIX

295 Livier Rufz de Suárez

327 ÍNDICE ONOMÁSTICO

331 ÍNDICE TOPONÍMICO



## DOS RECETARIOS MICHHOACANOS

América Pedraza y Martín González de la Vara

### *Los recetarios y la cocina mexicana*

En años recientes la investigación histórica acerca de la comida se ha apoyado en el hallazgo de recetarios, ya sea que éstos fueran inéditos o hayan gozado de la difusión de la prensa. Es lógico suponer que los recetarios publicados tuvieron mayor influencia en la población en general que aquéllos que permanecieron como manuscritos y que, a diferencia de los primeros, trataban de crear tendencias en las formas de cocinar y no sólo reflejaban lo que ya ocurría en el seno de las cocinas. Es importante sin embargo, rescatar los dos tipos de recetarios porque nos ofrecen una aproximación a las cocinas del pasado que es casi imposible de encontrar en otras fuentes históricas.

Por esas razones, en años recientes se han publicado un buen número de recetarios que habían permanecido inéditos y se han reeditado varios de los recetarios clásicos mexicanos del siglo XIX. Entre los inéditos se encuentran algunos manuscritos novohispanos de los siglos XVII y XVIII mediante los cuales podemos darnos cuenta cómo funcionaban algunas cocinas privadas y de instituciones religiosas —en especial conventos— en la época colonial. Al ser un documento muy personal, un recetario nos permite adentrarnos en lo más íntimo de las cocinas novohispanas, aunque no nos revela con exactitud lo que sucedía allí dentro. En estos manuscritos, los cocineros y cocineras guardaban sus mejores recetas, aquéllas que se elaboraban en ocasiones especiales y para las que necesitaban una guía expresa. Es por ello que en esos documentos se reseñan principalmente platillos “de lujo” o domingueros y casi no se informa de los platillos cotidianos.



De esos textos de cocina destaca el recetario atribuido a sor Juana Inés de la Cruz. Esta pequeña obra nos muestra los gustos íntimos de una monja de clausura de finales del siglo XVII. Casi 80% de las recetas consignadas que aparecen en el llamado “libro de cocina de Sor Juana” son postres de raigambre hispano-árabe, lo que concuerda con otras fuentes en el sentido de la gran afición de los novohispanos por el azúcar y los dulces.<sup>1</sup>

A pesar de que se está documentando la existencia de cada vez más recetarios coloniales, cuando un habitante de Nueva España quería recurrir a un recetario impreso, tenía que consultar necesariamente textos españoles. Sin duda alguna, el más destacado de toda la etapa colonial era el libro de Manuel Martínez Montañón, cocinero mayor de Felipe III, *Arte de cocina, pastelería y bizcochería*, publicado originalmente en Madrid en 1611 y reeditado con frecuencia hasta principios del siglo XIX. Mucho más tardíos, el *Nuevo arte de cocina, sacado de la experiencia económica*, de Juan Altimiras y el *Libro de cocina* de Ruperto de Nola, tuvieron también influencia en el imperio español en América. Muchas de las recetas que aparecen en estos libros, en especial platos dulces, fueron reproducidas literalmente en recetarios novohispanos, lo que demuestra su gran autoridad en nuestras tierras.

Sin embargo, es notable que, conforme avanza el siglo XVIII, los platillos que podemos llamar cabalmente mexicanos —como resultado del mestizaje alimentario ocurrido en los dos siglos previos— comienzan a surgir en los recetarios novohispanos que permanecieron sin publicar pero que reflejan de manera más cercana los gustos de la época. De forma paulatina, los tamales, moles, guisos con abundantes chiles, salsas y bebidas y postres con frutas autóctonas fueron haciéndose un lugar de honor en estos textos junto con los platillos europeos de renombre. Así sabemos que para entonces la cocina mexicana estaba ya siendo considerada como digna de las mejores mesas novohispanas.<sup>2</sup>

Una vez que México consumó su independencia de España, no tardó en subsanarse la falta de recetarios publicados que reflejaran la existencia de una cocina autóctona que podemos llamar ya, con todo derecho, cocina mexicana. Apenas en 1828, se publicó un primer *Arte nueva de cocina y repostería acomodado al gusto mexicano*. Tres años después el impresor Mariano Galván Rivera publicó la primera edición de *El cocinero mexicano*, el recetario nacional más importante y que tendría constantes adiciones y reediciones durante todo el siglo XIX hasta convertirse en un libro obligado en las cocinas de nuestro país. Su última edición decimonónica —de 1888— *El nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario* constaba de tres gruesos volúmenes, incluía gran cantidad de recetas mexicanas y se volvió en un referente indispensable en muchas bibliotecas de nuestro país. Incluso este libro se ha reeditado en fechas recientes, como documento histórico y

<sup>1</sup> Un análisis en Angelo Morino, *El libro de cocina de Sor Juana Inés de la Cruz*, trad. de Juan Pablo Roa, Bogotá, Norma, 2001.

<sup>2</sup> Véanse, por ejemplo, *Dos manuscritos mexicanos de cocina, siglo XVIII*, México, Conaculta, 2002 (Recetarios antiguos); *Libro de cocina de la gesta de independencia*. Nueva España, 1817, México, Conaculta y Dirección General de Culturas Populares e Indígenas, 2002; *Gastronomía mexicana del siglo XVIII. El manuscrito Ávila Blancas*, México, El Cardenal, 1999, *Recetario de doña Dominga de Guzmán. Siglo XVIII*, México, Sanborn's, 1996 y *Libro de cocina del hermano fray Jerónimo de Pelayo*, México, siglo XVIII.



como recetario propiamente dicho, en dos ocasiones: en 1989 y 2001. *El cocinero mexicano* tuvo, además, competencia de otras publicaciones de alcances nacionales, como el *Arte novísimo de cocina* de 1831 y su sucesor *Cocina mexicana e internacional* de 1872, o *La cocina en el bolsillo* de Vanegas Arroyo entre varios más.

A partir de estas publicaciones ejemplares, se comenzó a dar un movimiento similar en varias regiones y estados de México. En los últimos años, se han dado a conocer múltiples recetarios manuscritos que demuestran la existencia no sólo de una cocina mexicana plenamente consolidada, sino de la emergencia de cocinas regionales también mexicanas. Manuscritos antes inéditos como el *Arte de cocina [sic] según el uso de esta provincia {de Oaxaca}* de 1829,<sup>3</sup> el *Recetario de Tepetitlán* de 1901,<sup>4</sup> *Recetario de Mascota*<sup>5</sup> y muchos más que se están editando actualmente son testimonio irrefutable de la vitalidad de estas cocinas regionales y locales en nuestro país.

A lo largo del siglo XIX, se publicaron varios textos de cocinas regionales mexicanas siguiendo el ejemplo de *El cocinero mexicano*, algunos de los cuales gozaron de gran éxito. Un buen ejemplo es el recetario anónimo de *La cocinera poblana y el libro de las familias*, tuvo once ediciones entre 1880 y 1921 a pesar de que se trataba de un libro grande para la época, pues constaba de dos volúmenes. De igual manera, a finales del siglo XIX y principios del XX se publicaron numerosos libros de cocina yucateca, poblana, oaxaqueña, campechana y jalisciense, dando inicio a una tradición literaria de recetarios regionales que perdura hasta nuestros días.

Por regla general, en estos recetarios encontramos la comida dominguera y la cotidiana. Ya hay en ellos muchas recomendaciones sobre cómo cocer un arroz, poner unos frijolititos o hacer espuma a un chocolate. Es común que, aunque se trate de cocinas regionales, incluyan recetas españolas, italianas o francesas, lo que muestra la llegada de diversas influencias culturales a nuestro país. Por estas dos razones, podemos decir que estos recetarios estaban, de manera general, más cercanos a la cotidianidad de las cocinas en nuestro país.

### *Recetarios michoacanos*

El caso de Michoacán fue típico en esta evolución de los recetarios regionales, como lo muestra el trabajo de Sol Rubín de la Borbolla incluido en este libro.

El paso para la publicación de un primer recetario michoacano se dio a finales del siglo XIX, cuando doña Vicenta T. de Rubio y Manuela Pacheco convocaron a varias mujeres michoacanas con la intención de presentar en un recetario la riqueza gastronómica de nuestro

<sup>3</sup> Edición de Carlos González Silva, Esteban San Juan y Claudio Sánchez Islas, *Arte de cocina según el uso de esta provincia {de Oaxaca} Año de 1829, Oaxaca*, Fundación Cultural Vasconcelos Bustamante y Teatro Macedonio Alcalá, 2010 (Historia y vida cotidiana de Oaxaca).

<sup>4</sup> Lucía Cabrera de Azcárate, *Recetario de Tepetitlán, Puebla*, 1901, México, Conaculta, 2001 (Recetarios antiguos).

<sup>5</sup> Hildelisa Martínez de Quintero, *Recetario de Mascota. Jalisco*, finales del siglo XIX, México, Conaculta, 2003 (Recetarios antiguos).



estado, la carta es una clara muestra de los vínculos afectuosos que entre las cocineras existían, así como del respeto que profesaban a las poseedoras de dos o tres secretillos en el arte de la cocina:

Muy estimada y fina amiga:

Toda nuestra vida, desde que estuvimos en situación de apreciar en su verdadera importancia el ramo de cocina juntamente con los demás que le son anexos en dulcería, repostería, etc., etc., procuramos tomar conocimiento de tan importantes trabajos, en que como Ud. sabe, estriba una de las principales prendas de ornato á la mujer de sociedad, á la madre á la hija y hasta una simple doméstica.

En fuerza de afanes y gastos, en que nuestra experiencia ha tomado parte, aunque muy débilmente, hemos podido hacer acopio de algunos conocimientos prácticos, hemos reunido fórmulas de preferente é indiscutible gusto, y consultado autores los más ilustrados y sensatos con la mira de dar á luz un “Manual de Cocina Michoacana” que contuviera, como en efecto contendrá entre otras cosas, procedimientos de uso en éste importante rumbo.

Más, antes de dar paso á imprimir esa humilde publicación, iremos primero en pos de elementos importantísimos, como los que de Ud. solicitamos muy en lo particular, rogándole que de las mil curiosidades que posee en relación con el arte culinario, se digne transmitirnos algunas que sean de su acertada elección, escrita y firmada cada una de las fórmulas, pues queremos darles cabida con la correspondiente procedencia para renombre del Estado á que tenemos la satisfacción de pertenecer y para prestigio de nuestro mismo libro.

Suplicando a Ud. Una contestación próxima nos es grato ofrecer nos por sus servidoras y amigas con toda atención.<sup>6</sup>

La respuesta no se hizo esperar, la señora Rubio recibió de sus amigas entre 1895 y 1896 las recetas, consejos y cartas que aparecen en el *Manual de cocina michoacana*. De Pátzcuaro, Maravatío, Zitácuaro, Ixtlán, Salvatierra, Tajimaroa, Zamora, Celaya, Tacámbaro, Morelia, Puruándiro, La Piedad y Uruapan llegaron lomos, caldos, aves, peces, buñuelos, empanadas, roscas, torrijas, moles, tortillas. Con las recetas llegan muestras de afecto según se puede leer en las cartas que las acompañan. Las recetas son regalos: “ruego a Ud. y á sus lectoras el uso del siguiente platillo. No es presunción ni cosa parecida á la charla pero mi regalo lo puede Ud. ofrecer en una humilde fiesta”.<sup>7</sup> El conocer algunas recetas o secretos de cocina colocaba a ciertas mujeres en una posición privilegiada y haciendo alarde de humildad por la contribución, justificaban el envío de las recetas por considerarlas con el mérito necesario para ser incluidas en el libro.

<sup>6</sup> Carta dirigida a la Sra. Carlota Verduzco. Archivo particular de la familia Verduzco. Proporcionada por la Sra. Catalina Verduzco.

<sup>7</sup> Vicenta T. de Rubio *Manual de cocina michoacana*, Zamora, Imprenta Moderna, 1896: 94.



El recetario fue un gran éxito, pero tuvo un elemento en contra, justo en el año que se editó entró en vigor por decreto presidencial el sistema métrico decimal, y las cocineras que estaban muy familiarizadas con el cuartillo, el cuarterón, la libra, etc., sufrieron al buscar las equivalencias en gramos, kilos y litros. Algunas de estas deliciosas fórmulas han perdido vigencia, ya sea por el cambio en el gusto, por el afán de mantener una figura esbelta o por la incorporación del sector femenino a actividades cada vez más alejadas de la cocina. Parece que hemos olvidado el placer que las cocineras encontraban en la cocina, la radiante voluntad con que ellas supieron ser generosas con su tiempo al darlo a los amigos en comidas interminables.

*Michoacán a la mesa* pretende ser fiel a su título, es por ello que se incluyen dos recetarios con platillos representativos de las distintas regiones que conforman nuestro estado.

El primero de los textos aquí reproducidos –llamado “Anónimo zamorano”– es un recetario inédito de mediados del siglo XIX, escrito en un libro oficial sellado por la Administración de Correos en 1865, es evidente que quienes se dieron a la tarea de formar este recetario pensaban en un texto para publicar o al menos dejar las 189 fojas que lo integran para que las generaciones venideras conocieran el sabor de Michoacán. En el cuaderno encontramos caligrafía de presencia nítida pero en ocasiones difícil de descifrar. Las recetas están organizadas por secciones y varias están firmadas, lo que nos permite asegurar que nos encontramos ante un recetario colectivo. La selección se transcribe respetando el orden y la redacción de los autores, incluyendo algunos errores gramaticales y de ortografía.

Podremos notar fácilmente en este texto que consigna en su mayoría recetas especiales, de aquéllas que se elaboraban en días de fiesta. Como es común, predominan los platillos dulces y los postres muy propios de la cocina española y francesa pero muchos hechos con frutas de gran tradición en Michoacán, como guayaba, zarzamora o tejocotes. En las carnes notamos con claridad influencias española, francesa, italiana y hasta estadounidense y son escasas las recetas que incluyen maíz y chile. Esto nos demuestra que todavía no se consideraba la gastronomía regional digna de las buenas mesas en una ocasión especial. Aún así, hay platillos michoacanos que aparecen en este recetario, como la sopa de jocoque o lomo con pulque.

El hecho de que este recetario sea colectivo lleva a que algunas recetas se repitan o sean muy similares y su carácter muy personal se puede ver en la manera poco didáctica de mostrar las recetas, en las que se obvian explicaciones sobre las medidas o los métodos de preparación. Son recetas muy difíciles de reproducir en la época ac-



tual por la gran diferencia de los implementos de cocina y técnicas de guisar.

El segundo recetario es una colaboración de la señora Livier Ruiz de Suárez, investigadora acuciosa de la cocina michoacana, y desde luego cocinera comprometida con la preservación y difusión de la gastronomía mexicana. Fue hecho *ex professo* para la primera edición de *Michoacán a la mesa* y en él se muestran recetas modernas, variadas en cuanto a los ingredientes y su origen, y de inconfundible raigambre mexicana y muy michoacana. De alguna manera, este texto nos dice que la comida en nuestro estado es muy variada, moderna y digna de disfrutarse en toda ocasión. Buena parte de los platillos presentados tienen cierta sofisticación, aunque se pueden preparar en casi cualquier cocina actual. Así, la señora Livier Ruiz nos demuestra que existe ya una alta cocina michoacana, de la cual ella es una gran exponente, que está al alcance de todos los habitantes de este bello estado y de los mexicanos en general.



