

Nuestra Sazón

Consejo y publicaciones sobre gastronomía

Investigación

Investigación

La presente investigación “Dulces recuerdos. El dulce en México a través de textos costumbristas en el siglo XIX” **de Juan Gerardo Guía Zaragoza**, como un primer acercamiento al mundo dulce del México decimonónico. “El dulce” es entendido a través de la tesis como las preparaciones que muestran predominantemente gustos dulces entre las que destacan cuatro rubros: dulcería, pastelería, repostería y bebidas.

Llevada de la mano este estudio del dulce en el siglo XIX se fundamenta en la antropología y la historia: la microhistoria (de Luís González, Carlo Ginzburg y Robert Darnton) y el enfoque interpretativo (de Clifford Geertz y Edward Said), en las ciencias naturales (como la biología y la química) y en la gastronomía. Las fuentes: los textos costumbristas como relatos de viajeros, novelas costumbristas y cuadros de costumbres de 1823 a 1910 ofrecen un amplio panorama para interpretar la realidad del dulce que se caracteriza además con algunos recetarios antiguos.

“Dime lo que comes y te diré quién eres”, decía el filósofo del gusto Jean Anthelme Brillat-Savarin, por tanto, el estudio del dulce nos develará los usos sociales de este universo culinario para el siglo XIX.

El capítulo 1 consiste en un breve marco teórico metodológico sobre los estudios de gastronomía y dulcería, la microhistoria y el enfoque interpretativo, la literatura costumbrista, y el patrimonio cultural y gastronómico.



El capítulo 2 nos ofrece las visiones extranjeras sobre el dulce mexicano: el grave punto de vista del ministro inglés Henry George Ward devela el dulce tan luego de la independencia mexicana. La romántica Fanny Calderón de la Barca en los años cuarenta del decimonono, nos muestra el abanico de dulces tanto en las calles de México, en las fiestas populares o de la aristocracia, pero son reveladoras sus visitas a algunos colegios y conventos de monjas. Finalmente el italiano Adolfo Dollero hace una exquisita geografía gastronómica a finales del porfiriato (1907-1910).

El capítulo 3 aborda la novela costumbrista. En primera instancia se habla de las bebidas más importantes, de las cuales se identifica al chocolate como “la bebida de la nación”. El dulce decimonónico mantuvo rasgos con el dulce colonial y su adhesión con la iglesia y las mujeres. Pero el dulce en el siglo XIX en comparación con la colonia había sufrido por un proceso de intensificación y extensificación –en palabras de Sidney Mintz-, significa que el dulce colonial y elitista, consumido solo en contextos festivos no solo se difundió y consumió en contextos cada vez más cotidianos, el dulce además permeo hacia el pueblo quien lo adoptó de manera festiva, mas no aún cotidiana. El dulce revelaba directamente el estatus social de sus consumidores.

En el capítulo 4 pasamos a los relatos de costumbres con insignes trabajos que buscaban pintar los tipos sociales, tal es el caso de *Los mexicanos pintados por sí mismos*, o del *Álbum fotográfico* de Hilarión Frías y Soto. Dos insignes gastrónomos recuerdan un inmenso desfile de dulces a través de su vida: Guillermo Prieto y Antonio García Cubas.

Para finalizar el capítulo 5 busca caracterizar el dulce a través de un recetario. Se identificaron y plasmaron las recetas dulces de tres recetarios: *Tesoro de la cocina*, 1866; *Recetas prácticas*, 1904; y *Manual del cocinero*, 1906. Se propuso una clasificación del dulce mexicano, sus ingredientes y se explica que el dulce en los textos costumbristas no es ajeno al que se identifica en los recetarios o viceversa, más falta una gran lista de elementos identificados en las novelas y que no aparecen en los recetarios, como el uso del amaranto.

Dulces recuerdos es un primer intento para invitar a las diversas disciplinas a convivir en la mesa acompañada de los más dulces y exquisitos manjares del siglo XIX mexicano.

Fuente:

Juan Gerardo Guía Zaragoza (2013). Dulces recuerdos. El dulce en México a través de los textos costumbristas en el siglo XIX. Tesis de Licenciatura en Gastronomía UAEM, Toluca México.

Libros

La obra de Muñoz Zurita del año del 2012, en su segunda edición de la Casa Editorial Larousse, se considera la más completa sobre la *Gastronomía Mexicana*, obra recomendada para todo aquel que está en el ámbito académico y el público en general para el delicioso conocimiento gastronómico de nuestra cultura culinaria, obra que contiene más de 4000 términos y definiciones, haciendo un recorrido por ingredientes, utensilios, productos y preparaciones, entre otros. Es una obra que además de contener muchas imágenes es muy práctica lo cual hace que su información sea amena y accesible al lector. **Culinaria** hace esta recomendación a nuestros lectores para que se acerquen a este tipo de obras que será de provecho para todo aquél que guste de la gastronomía.

