

# Propuestas metodológica

## de clasificación y análisis de recetas y recetarios

Juan Gerardo Guía Zaragoza  
Instituto Universitario del Estado de México (IUEM) y  
profesor de la Facultad de Turismo y Gastronomía UAEMex.  
[g.g.zaragoza@gmail.com](mailto:g.g.zaragoza@gmail.com)



## Propuesta metodológica de clasificación y análisis de recetas y recetarios

---

### Methodological proposal for classification and analysis of recipes and recipes

#### Resumen

El presente es un acercamiento metodológico cuantitativo y cualitativo para el análisis y clasificación de recetas y recetarios. Los recetarios son documentos escritos en prosa y narrativa y por tanto pueden ser sujetos a análisis e interpretación histórica científica al albergar en ellos los conocimientos razonados que guiarán la praxis humana para la elaboración de platillos previamente experimentados. Los recetarios se dividen en dos vertientes: privados o manuscritos y públicos o editados. De los últimos una subclasificación son los recetarios en forma de diccionario. Los alimentos se dividen en cuatro subclases que toda cultura muestra y que son: alimentos farináceos (panes, tortillas, tamales, empanadas, pasteles, etc.), salados (ensaladas, embutidos, guisados con carne, salsas), dulces (confituras, repostería, dulces moldeables, dulces secos entre otros) y bebidas (frías, calientes, fermentadas, destiladas, etc.). El análisis se ejecutó sobre el recetario mexicano Tesoro de la cocina de 1866 editado por Juan Nepomuceno del Valle arrojando –en conjunto con los relatos costumbristas– un modelo de cómo fue la cocina y la sociedad que la consumía y ejecutaba en el México del siglo XIX.

#### Palabras clave

Recetarios antiguos, Metodología, Historiografía

#### Abstract

The present is a quantitative and qualitative methodological approach for the analysis and classification of recipes and cookbooks. The cookbooks are documents written in prose and narrative, therefore they can be subject to a scientific and historical analysis. The cookbooks are divided into two kinds: private or manuscripts and public or edited. A subclassification for edited cookbooks is the recipe books in the form of a dictionary. The foods are divided into four subclasses that all culture shows, and are: farinaceous foods (breads, tortillas, tamales, pies, cakes, etc.), salted (salads, sausages, foods with meat, sauces), sweets (pastry, jams, dry sweets and others) and beverages (cold, hot, fermented, distilled, etc.). The analysis was carried out on the Mexican cookbook Tesoro de la cocina de 1866 edited by Juan Nepomuceno del Valle, and along with the texts of traditions we can show a model of how was cuisine, the society that consumed and executed it in the Mexico of the 19th Century.

#### Key words

Antique cookbooks, Methodology, Historiography

### **Recetarios como objetos de estudio**

Si la comida misma pudiera hablar contaría la historia de toda la humanidad. “El universo no es nada sin vida, y cuanto vive se alimenta”, explicó el filósofo del gusto Brillat-Savarin (2001, p. 19) como su primer aforismo. Comer es una necesidad biológica para obtener nutrientes y elementos para el buen funcionamiento de todo ser vivo. Todo ser humano come y ha comido a través de la historia, por lo que el objeto de estudio de la gastronomía comienza paralelo a la historia de la humanidad.

Pero la comida no solo nutre el cuerpo: nos alimentamos al mismo tiempo de nuestro patrimonio, practicamos nuestra cultura y revivimos entre platos y cubiertos nuestro devenir histórico. En la comida, los platillos, insumos, sus receptores y sus practicantes se depositan signos y valores que hacen que nos situemos en un terreno cultural y social. Entendiendo la cultura como “un sistema ordenado de significaciones y símbolos en virtud de los cuales los individuos definen su mundo, expresando sus sentimientos y formulan sus juicios” (Geertz, 2003, pp. 26, 70, 77), la alimentación del ser humano no nutre individualmente a los hombres, sino que refuerza sus vínculos en sociedad. La cocina siempre está en constante movimiento, renovando sus platillos, ingredientes y percepciones, comparándose y nutriéndose de influencias externas.

Comer y alimentarse son acciones que nos remiten al acto humano de ingerir alimentos para satisfacer una necesidad biológica; el término cocina designa el espacio donde se preparan los alimentos o el tipo de alimentos –y bebidas– que caracterizan la alimentación de un lugar en un tiempo determinado; finalmente definiré la gastronomía como:

[...] la interpretación cultural del fenómeno de la alimentación, donde el hombre emplea insumos (tomados intactos de la naturaleza o con un grado de procesamiento), técnicas, conocimientos, fórmulas y utensilios para elaborar alimentos y bebidas, buenos biológicamente y aceptados social y culturalmente para el deleite de los sentidos y el alma, y cuyo estudio cualitativo o cuantitativo

[en un tiempo y espacio determinado] trasciende las ciencias fisicoquímicas, biológicas y sociales (Guía y Viladevall, 2013, p.31).

¿Cómo estudiar la historia de la gastronomía si los alimentos se consumen o se pudren en cortos periodos de tiempo? ¿Cómo historiar la cocina que ha ya sido ingerida? Difícilmente podríamos reconstruir de esta manera el devenir de la cocina incluso en una pequeña familia, pero la memoria y los testimonios escritos son fuentes primordiales para su reconstrucción e interpretación.

El término recetario antiguamente designaba aquel documento que guardaba las formulaciones farmacéuticas (León, 1997, p. 81). Emplearemos el término “recetario” o “libro de cocina” como sinónimos para designar aquellos compendios manuscritos o impresos que albergan en sus páginas, recetas o instrucciones para la preparación de alimentos y/o bebidas para consumo humano.

Al hablar de documentos escritos que contienen narrativas para guiar la *praxis* humana, los recetarios pueden ser sujetos a interpretaciones de porte científico-hermenéutico.

¿Cómo se ha abordado el estudio de recetas y recetarios? Quiero aclarar que en primer momento que las recetas sueltas han causado mucha problemática a los ojos de los estudiosos y siempre se prefiere abordar el libro de cocina y la realidad social en la que ellos se gestaron.

Hayden White justifica en su teoría de los tropos que el mismo hecho puede ser interpretado de diversas maneras, ya sea de forma trágica, cómica, romántica o irónica (White, 2003: 63-139). Los recetarios también han sido interpretados bajo muy diversas lentes, por ejemplo José Luís Juárez López en *Engranaje culinario* propone una visión pesimista de los recetarios antiguos, y es que éstos eran herramientas políticas y culturales que en su tiempo moldeaban los gustos de la clase media y alta y los

adecuaba a los platillos y modales franceses. Las recetas, dice Juárez, se replicaban al pie de la letra y no se admitían innovaciones o cuestionamientos a los manuales de cocina, ya que estos reflejaban el “verdadero” modelo de “buen gusto” de la época.

Ahora bien repetiré la postura pesimista de Juárez, el recetario se pensó por él como una herramienta que buscaba acabar con la “comida mexicana” en el siglo XIX al imponer la cosmopolita cocina francesa (Juárez, 2012, pp. 11-13, 18, 72, 104-108).

Podemos pensar que la aseveración de Juárez, sobre que se prefería la copia de la receta al pie de la letra descartando la innovación, nos introduce a un problema sobre la receta misma. ¿Cuál es el objetivo de una receta, ser una serie de instrucciones para elaborar un platillo pensado por el/la escritor(a), o un “buen platillo” desde la visión de quién lo preparó o de quién lo degustó? Ambas son acertadas, porque una receta no es la misma incluso si una misma persona la prepara, más aún esto se hace más complejo cuando más personas preparan la misma receta; al contrario, la percepción de un platillo no es el mismo por una persona que por un grupo, en un día o en distintos tiempos. La reflexión de Alfonso Reyes en *Memoria de cocina y bodega* (2012) nos devela esta postura,

Y es que hasta en los más humildes alimentos hay enigmas y materia de reflexión. Yo he tenido sucesivamente tres cocineras que me dieron, en su candor, una alta lección filosófica. La primera, mientras freía el huevo, solía rezar un Avemaría: era teológica; la segunda creía en la relación del fuego y las manecillas del reloj, pero todavía con una mezcla de fetichismo, porque, aunque contaba los minutos, estaba convencida de que el reloj intervenía directamente en el fenómeno: era metafísica; la tercera parecía decir: “Física, guárdame en la metafísica”, y no se fiaba ni del Avemaría ni del reloj, sino que era experimental propiamente científica y consultaba el aspecto mismo del huevo y lo retiraba a tiempo de la lumbre. ¿Qué hacía –me diréis– con los huevos pasados por agua, cuyo aspecto no es posible observar? Ésta era su limitación: no creía en ellos. Pero lo mejor es que las tres Gracias, cada una

según su ley, preparaban igualmente bien los huevos fritos, geometría plana de la cocina (Reyes, 2012, pp. 98-99).

¿Esto reduciría la gastronomía a la mera subjetividad del gusto personal? La respuesta es negativa; en primer momento, notamos que Juárez advierte de las relaciones de poder que un recetario busca imponer, entonces en la comida misma y en sus fórmulas escritas también se depositan signos y símbolos posibles de develar por la historiografía y la hermenéutica.

Por otro lado, ¿podemos eliminar los aspectos subjetivos y juicios de valor de las recetas para obtener información “verídica”? La respuesta es probable, pero surgiría un por qué. Los libros de cocina mismos se escribieron empapados con la cultura y los pensamientos de su escritor(a), así que la transcripción del documento ya estaría empapada con la visión y los prejuicios de su escritor(a). Tomemos por ejemplo una receta de Tesoro de la cocina de 1866,

Pulque fermentado. Para conseguirlo se embotellará, poniéndole dentro un terroncito de azúcar: se tapa con un tapón bien ajustado, de manera que no se impida la fermentación por el aire, y á las doce horas se tendrá un pulque riquísimo.<sup>1</sup>

Es posible que para algunos estudiosos este juicio de valor de “pulque riquísimo” enturbie el conocimiento, sin embargo una lectura a contrapelo indicará que esta “subjetividad” puede convertirse en objetividad. La mayoría de los escritores costumbristas mexicanos del decimonono revelan un desprecio en público hacia el pulque y las pulquerías, sin embargo ellos lo consumían en ámbitos privados y en la

---

<sup>1</sup> Las recetas de Tesoro de la cocina fueron asignadas con un código alfabético junto con el número de receta correspondiente a la letra.  
RecetaP344

pulquería misma en espacios imaginarios nombrados “el encierro de los decentes” (Prieto, 1964, pp. 48-50).

Sobre todo la anterior receta de “Pulque fermentado” se acompaña de otra fórmula para fermentar el aguamiel en pulque y seis más para pulques curados o saborizados. ¿Qué significa este ataque público al pulque pero considerarlo “riquísimo” en privado? Un modelo explicativo implica que el recetario invitaba al lector a elaborar los pulques en casa y a evitar la adulteración del pulque, proceso antihigiénico documentado por algunos escritores de costumbres del siglo XIX (García, 1969, p. 289). Por tanto un juicio de valor, considerado como dato “subjetivo”, generado por el gusto y las preferencias del escritor, a la luz de la cultura y de la historia queda comprendido, interpretado y justificado.

Retomando las diversas visiones de los recetarios tenemos a Lavín y Muro en Sor Juana en la cocina (2010), libro que describe la vida de la poeta mexicana y el recetario atribuido a Juana de Asbaje. La visión romántica de las autoras describe el mestizaje culinario como un proceso en el que nació la cocina mexicana como la conocemos hoy en día y las responsables fueron las monjas en los conventos femeninos.

En la visión de Lavín y Muro se emplea la prosa y la metáfora para elaborar una crónica de la vida de Sor Juana. Considero que los sentimientos en pro de la musa mexicana de la poesía indican que las autoras le dieron más peso al nombre de Sor Juana que al recetario mismo: por tanto el recetario cobró importancia en tanto fue escrito por –o atribuido a– Sor Juana Inés de la Cruz.

Otra visión la podemos retomar con María de los Ángeles Pérez Samper (2012) quien estudió algunos recetarios manuscritos de España de los siglos XV al XIX. Pérez propone estudiar los recetarios de acuerdo a quién lo escribió: mujeres, frailes, cocineros cortesanos, o el gremio confitero, y argumenta que,

los recetarios recogen los modelos gastronómicos de cada periodo, modelos ideales, que reúnen la tradición con los últimos refinamientos, solo al alcance de unos pocos, por la cantidad y calidad de productos, por su precio, por la dificultad de la elaboración, que requiere mucho tiempo, muchas personas y muy expertas, con conocimientos especializados. En los libros de cocina se fijaban las tradiciones y podían detectarse también las últimas novedades (Pérez, 2002, pp. 27-28).

En este tenor Pérez Samper escribe que los recetarios de cocineros cortesanos manifiestan las relaciones de poder entre el pueblo y las clases privilegiadas, también el ámbito profesional dominado por el hombre; los recetarios de confiteros conservaban el patrimonio material e inmaterial familiar que fueron los recetarios y los oficios; los recetarios de mujeres develan estructuras de la vida doméstica a la vez que ellas eran excluidas del ámbito público; finalmente los recetarios en los conventos de frailes fungieron como manuales de enseñanza del oficio de cocinero a frailes sin experiencia, a la vez que servían como libros de costumbres alimenticias a través del calendario católico.

La visión de Pérez Samper busca develar los usos del recetario de acuerdo al “punto de mira” del autor, de su perspectiva y sus intenciones. Esta visión recuerda mucho a Pérez San Vicente (2010, p. 25) y su defensa de los recetarios como documentos cognoscitivos y culturales. A la rica interpretación de Pérez Samper, cuyo punto de mira de fija en el papel del autor habría que sumársele una cuestión ¿Qué sucede con los recetarios impresos y los anónimos?

El recetario como documento que alberga el conocimiento humano puede ser entendido desde algunas perspectivas que puedo exponer. Para elaborar el bizcocho para un pastel se necesitan de cuatro ingredientes básicos: harina, azúcar, huevo y mantequilla (o un agente graso). El chef o instructor de repostería siempre indicará que no se debe

de batir de más la mezcla o resultará en un bizcocho duro. ¿Por qué? Si la harina tiene un proceso de mezclado continuo con agua se desarrollará gluten, la masa será elástica y el resultado más cercano es pan dulce. Sin embargo, si tenemos más harina que líquidos la masa quedará seca y resultará en una pasta de galletas. Con los mismos ingredientes podemos elaborar un bizcocho, panes dulces o galletas, lo que varía es la cantidad que se empleen y las técnicas de preparación. ¿No acaso distinguir los pasos entre un pan o un bizcocho son labores cognoscitivas? La respuesta es positiva, por tanto, en el recetario se depositan conocimientos porque el autor sabe qué tipo de conocimiento quiere transmitir al lector. A menos que sea un error humano, siempre posible, una receta tiende a ser un escrito que guíe al lector a un resultado óptimo, experimentado y pensado desde el punto de vista del escritor(a).

El recetario no es solo una suma de instrucciones para guiar la praxis humana, en ellos se depositan conocimientos ya experimentados o la posibilidad de innovación desde la tradición y lo ya familiar. Las recetas guían a un resultado ya experimentado y cognoscitivamente cargado y más que referir a la falsedad de las recetas hay un mundo de copias y reinenciones. Finalmente el recetario es un documento tangible y sin cambios, sin embargo la cocina no es estática, está situada en un tiempo y contexto determinado, cuyos significados se reelaboran ya sea en el fogón, en el comedor o desde la perspectiva del investigador.

Para terminar, quiero retomar el esfuerzo de León García (1997) por analizar el recetario de Dominga de Guzmán. En primer lugar la autora procedió a un análisis numérico de la cantidad de ingredientes, el resultado fue desalentador e incluso concluyo que Dominga no comía como “mexicana” moles, tamales, quesadillas, chiles rellenos, chicharrón... entonces desde la hermenéutica se reelaboró una investigación que tomó en cuenta el papel del libro en blanco, la evolución del recetario manuscrito e impreso y la vida cotidiana de la mujer en el México del siglo XVIII.

En primer lugar contiene un error al pensar que Dominga no comía como “mexicana”, porque los platillos “al estilo de la nación” comienzan a documentarse en textos costumbristas del siglo XIX y son vagamente identificados hasta los recetarios del siglo XX. León decidió apostar a la investigación de la vida cotidiana dejando los datos numéricos de la frecuencia del maíz, chile, jitomate y otros insumos como cifras sin análisis (León, 1997 pp. 21-23).

Considero que en una lectura más a detalle podemos rescatar datos precisos de estos números que llevaron a León a cambiar el rumbo de su investigación. Por ejemplo, *Tesoro de la cocina* (1866) contiene 22 recetas –de un total de 2659 fórmulas– que emplean maíz o masa nixtamalizada. Este dato ínfimo de recetas con maíz frente al trigo, considerado en el siglo XIX como el “cereal civilizador” podría llevar a dos lecturas: ¿el recetario ataca al maíz y los platillos con maíz por el bajo número de recetas con el cereal indígena? o, ¿el maíz, la tortilla, enchiladas, quesadillas, tamales y atoles era tan cotidianos qué no eran necesario incluirlos en un recetario porque pertenecían al dominio público? En esta lectura a contrapelo, apoyada por las novelas costumbristas y cuadros de costumbres decimonónicas podemos ver claramente que el maíz, el pulque y el chile se consumían cotidianamente en el siglo XIX en México, sobre todo en contextos privados caseros y ocultos (Guía, 2016, pp. 92-98).

Considero pionero el estudio de León, aunque tengo otras observaciones que agregar. En su división de recetas, la autora separa todo en dos rubros: salado y dulce. ¿Cuál fue la justificación de esta clasificación? No hay justificación y se considera algo “obvio”, mas tiene que ver con gustos básicos.

Los gustos básicos son los siguientes: dulce, salado, ácido, amargo, y recientemente añadidos el umami y el metálico. No hay tantos alimentos que puedan ser agrupados fuera del dulce y el salado, por lo que parece un tanto evidente esta clasificación de León en dulce

y salado. Creo que hay muchas tensiones si confiamos en este corte, por ejemplo, la tortilla que carece de sal y azúcar ¿dónde puede agruparse? ¿Dónde clasificar las recetas de pollo agridulce o aquellas que son dulces y saladas al mismo tiempo?

### **Clasificación de recetas y recetarios**

Clasificar siempre ha sido una tarea que conlleva relaciones de poder; no es fortuito que la primera enciclopedia, compilada por Diderot y d’Alambert causara tanta controversia entre los fervientes católicos al poner en la cúspide del árbol del conocimiento a la filosofía y no a la teología (Darnton, 2011, pp. 192-211). De ahí que los recetarios no han sido revisados para proponer clasificaciones o firmes criterios para su análisis.

La metodología que aquí se propone para el estudio de recetas y recetarios antiguos consiste en varios pasos, de los cuales el primero de ellos es dividir los recetarios antiguos en dos vertientes: recetarios públicos o impresos y recetarios privados o manuscritos. El criterio en el que se basa esta relación público / privado de los recetarios tiene en cuenta la dicotomía impreso / manuscrito en la revisión que Warner (2012, p. 27) hace de los posibles significados de esta dualidad.

Además, González y Pedraza (2011, p. 259) proponen los siguientes puntos para pensar los recetarios públicos y privados: los recetarios privados son documentos manuscritos, en cuyas páginas se albergan y conservan las recetas más importantes para un cocinero o cocinera; no son instrucciones precisas, más bien son someras guías para la elaboración de platillos, e incluso podemos observar una tendencia a documentar más postres y dulces. El alcance de uso de un recetario privado, como su nombre lo indica, es de alcance casero, familiar o local.

A diferencia del recetario privado, el recetario público es impreso y tiene dos objetivos claros: un objetivo mercantil de ser vendido, y un objetivo pedagógico de enseñar, difundir las recetas y maneras en la mesa contenidas en este. El alcance del recetario público es inmenso comparado con el recetario privado, ya que está al alcance de la gente que puede comprarlo y leerlo (*Ibidem*).

El siguiente paso de la metodología es clasificar las recetas de los recetarios. Como gastrónomo entiendo claramente la dificultad de asociar diversos elementos en apartados bien delimitados para clasificar las recetas del mayor número de recetas y recetarios posibles. Considero que separar las recetas en dulces o saladas no es suficiente en tanto no entendamos su uso dentro de la mesa de la gente. Es importante analizar las diversas clasificaciones que aparecen en recetarios públicos y privados desde el siglo XVIII hasta principios del siglo XX para realizar un concentrado de las mismas.

El *cocinero mexicano* de 1831 fue uno de los libros de cocina más importantes del siglo XIX mexicano y tuvo diversas ediciones y reimpresiones a través del siglo. Las recetas clasificadas se encuentran en las Tablas 1-3. Como se observa hay algunos apartados con comida mexicana, como los almuerzos ligeros con tortillas o masa de maíz, los tamales, la barbacoa y esta es cronológicamente la más completa clasificación de recetas en libros de cocina del México decimonónico.

Ahora bien, quiero abordar otra clasificación que se ha empleado en recetarios, y al parecer es nueva del siglo XIX: los recetarios en forma de diccionario. La particularidad de estos documentos culinarios radica en el la disposición alfabética de fórmulas, instrucciones y definiciones.

Barros (2009, p. 190) documenta que antes del *Nuevo cocinero mejicano en forma de diccionario* de 1878 hubo dos diccionarios culinarios anteriores: *Le grand dictionnaire de*

*cuisine* de Alejandro Dumas hijo y en 1880 el Dictionnaire universel de cuisine et d'hygiène alimentaire, de Joseph Favre (Idem, p. 191). Por supuesto que *Tesoro de la cocina* de 1866 es un recetario en forma de diccionario y de una fecha anterior a aquellos que Barros considera como antecedentes del *Nuevo cocinero mejicano* de 1878. Juárez López (2012, p. 75) coloca como antecedente directo al *Nuevo cocinero mejicano* el *Dictionnaire de cuisine et economic ménagère* de M. Burnet, París, 1836.

En un primer intento al acercarme al mundo dulce decimonónico, propuse la clasificación del dulce en: bebidas (frías, calientes, bases, helados y mieles), pastelería (panadería, bizcochería, galletas, tamales, empanadas y hojaldras, frituras, método mixto, antes y pasteles), dulcería (dulces moldeables, caramelos y garapiñados, dulces cubiertos y cristalizados, conservas y dulces) y repostería (gelatinas, cremas y otros no incluidos en las clasificaciones anteriores) (Guía, 2013, pp. 211-214).

Llegué a la conclusión de que hay tensiones entre recetas que tienen un uso como platillos intermedios dulces o sopas dulces que asociamos al mundo salado y a los primeros tiempos de una comida. La anterior propuesta estuvo fundamentada no solo en principios culinarios-técnicos, sino que también tuvo un fundamento fisicoquímico, de uso social y asociación.

Tomando en cuenta las clasificaciones de las recetas en libros de cocina antiguos (Tablas 4-5), propongo una nueva clasificación con cuatro clases de alimentos que considero toda sociedad tiene:

- 1.- Elaboraciones saladas (Código: Sal#)
- 2.- Elaboraciones farináceas (Código: Far#)
- 3.- Dulcería y repostería (Código: Dul#)
- 4.- Bebidas (Código: Beb#)

Un quinto rubro específico de recetarios en forma de diccionario refiere a definiciones de productos alimenticios, instrucciones, cuidados e indicaciones (Código: Def), no a recetas en sí mismas. Cada clase de alimentos es subdividida a su vez en apartados más claros según sus ingredientes y su uso en la mesa.

Se aplicó la metodología en un recetario muy poco conocido llamado *Tesoro de la cocina*, editado por la Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle en 1866 en la Ciudad de México. Se le asignó un código correspondiente a las tres primeras letras de la clase de alimento a la que corresponden (Sal, Far, Dul, Beb, Def) seguido de un número (Excepto en “Def”).

El criterio de inclusión de una receta en un rubro lo otorgan el título de la receta, los ingredientes usados y el predominio de los mismos, por ejemplo una receta de chiles rellenos (CH021) a pesar de incluir un picadillo de carne se le dará prioridad al título de la receta, a su uso social y al ingrediente principal que es el chile, por lo que se clasificará en Sal2.

Cuando hay una dificultad muy grande en seleccionar una sola categoría y en especial en Far6 o las frituras se incluyeron los dos rubros separados por una diagonal, por ejemplo la receta R008 referente a ancas de rana fritas se codificará Sal9/Far6.

Aquellas recetas por cuya composición no pudieron ser clasificadas (“Recetas imposibles de clasificar”) fueron identificadas por un signo de interrogación entre corchetes [?]. Catorce son las que se propone una clasificación (“Recetas de dudosa clasificación”) por lo que no son estadísticamente significativas (Tabla 10), aunque hay un mensaje oculto sobre la delimitación de las comidas en dulces y saladas como explicaré más adelante. A continuación justificaré cada una de las clases de alimentos.

La primera clase de alimentos, los farináceos (Código: Far#, Tabla 6) tiene directamente que ver con el uso de cereales en las sociedades de manera histórica, al presente, y con fundamentos fisicoquímicos y nutricionales. En este rubro se hallan recetas que contienen gustos dulces y salados, pero importará más el hecho que usan cereales. Braudel (1984, pp. 75-133) advertía el estudio de los cereales como base alimenticia de las civilizaciones, los más importantes en la historia de la humanidad el trigo (Europa), el arroz (Asia) y el maíz (América). Los cereales serían buenos para comer según Marvin Harris (1999, p. 14), ya que presentan ventajas de producción sobre el beneficio nutricional social y han estado presentes a través de la historia de la humanidad.

Los cereales y tubérculos como la papa se componen mayoritariamente de almidón, polisacárido compuesto de largas cadenas de hidratos de carbono simples como glucosa; en el reino vegetal el almidón se emplea como reserva energética, misma que usa el ser humano al consumir los cereales (ya cocinados luego del proceso de gelatinización).

Derivado del proceso de cocción donde el agua juega un papel fundamental, las sociedades han creado un crisol de platillos y/o acompañamientos únicos que fue uno de los criterios de la clasificación aquí propuesta. En Europa tenemos el pan, las masas con harina, la bizcochería y las gachas de los más humildes, mientras que en las sociedades asiáticas contamos con el arroz al vapor (en Japón conocido como gohan, éste resulta ser elemento fundamental en cada comida que pueda considerarse completa).

En el caso de México contamos con el maíz y dos técnicas de cocción autóctonas ampliamente difundidas por el territorio y por diversos documentos: la masa nixtamalizada cocinada en planchas y la masa nixtamalizada seca cocinada a vapor o tamales. El maíz como cereal autóctono de Mesoamérica y su importancia como

elemento decisivo para la formación de la identidad nacional es tomado en cuenta como parte de dos apartados culinarios bien definidos (Far3 y Far4). Describiré cada subclase de las preparaciones farináceas a continuación:

**Far1: Panadería y trigo**

En este apartado se engloban aquellas preparaciones elaboradas con trigo, con harina de trigo, panadería y otras preparaciones con base en pan. Preparaciones con trigo contemplarán preparaciones con el grano de trigo sin molienda alguna. Preparaciones con harina de trigo refiero especialmente a las gachas, productos resultantes de la cocción de harina de trigo con agua y servido como una sopa o incluso como una comida completa. La panadería resulta de la cocción en horno de la masa leudada –por fermentación alcohólica por levaduras– resultante del amasado de harina de trigo y agua como ingredientes mínimos. Finalmente otras preparaciones con pan son resultantes de someter este a otro proceso de preparación, por ejemplo al tostarlo, rebanarlo y rellenarlo, etc.

**Far2: Pasteles, empanadas y hojaldres**

Son preparaciones donde intervienen masas de trigo más complejas y/o rellenas. Los primeros dos –pasteles y empanadas– se elaboran con una masa de harina, lo que difiere en ambos son su forma, aunque los rellenos pueden ser tan variados en ingredientes y sabores. Especialmente debemos tener en mente que en esta subclase pueden aparecer recetas con notas saladas o gustos dulces. Para elaborar los pasteles y cubiletes se forran moldes y se rellenan antes de hornear. Las empanadas son láminas de masa que se rellenan antes de doblar y hornear. Finalmente el hojaldre parte de una masa de harina que se le adicionan capas de grasa como manteca o mantequilla, logrando un efecto de hojas luego del horneado; estos también se rellenan y hornear.

**Far3: Tamales y cocción al vapor**

Tamales voy a referirme a tres técnicas. Las primeras dos refieren a tamales elaborados con harina de maíz nixtamalizada con menor índice de humedad gracias a un secado. Los segundos son elaborados con otras harinas como la de arroz. En ambos casos son envueltos en hojas de maíz, plátano o aguacate y cocinados a vapor.

La cocción al vapor, el envuelto y la masa farinácea de consistencia suelta son lo que definen generalmente un tamal, pero también en este rubro contemplaremos los tamales cocinados directamente comal, como son los mextlapiques –en que se envuelve por ejemplo ancas de rana o pescados– o los capultamales, los cuales no contienen una base de masa farinácea. También acoplaremos aquellas preparaciones farináceas cocinadas al vapor.

**Far4: Masa nixtamalizada y maíz**

El maíz para ser consumido sin peligro y para que las personas puedan aprovechar la mayor cantidad de nutrientes debe someterse a un proceso de nixtamalización, una cocción con agua y cal viva. Hayamos las tortillas, delgados discos de masa cocinados directamente sobre una placa caliente como un comal; además hay una infinidad de usos de la masa de maíz nixtamalizado, como las enchiladas, chilaquiles, chalupas, envueltos, quesadillas, y más. También incluiremos las recetas que contengan maíz en forma de harina, sin nixtamalización, como las gorditas, el pinole, buñuelos, peneques, galletas, entre otros.

**Far5: Preparaciones de arroz y otros cereales**

Preparaciones con arroz, cebada, sorgo y mijo son incluidos en este apartado y son características de otras culturas, no tanto de la mexicana. El más importante y el que aparece más frecuentemente de ellos es el arroz. Las técnicas de cocción varían en este apartado y se define solo por el uso del cereal.

**Far6: Frituras**

Se refieren a aquellos elementos farináceos, o alimentos cubiertos de una mezcla de huevo y harina que se someten a una cocción en un medio graso como aceite, manteca o mantequilla. Lo más importante sobre este apartado es el método de cocción al que se somete el alimento y esta es la clasificación que comparte más elementos con otras clases, ya que podemos freír no solo proteínas, sino postres, vegetales y más.

**Far7: Bizcochos y galletas**

Los apartados Far7 y 8 son también clasificaciones concretamente dulces. Entenderemos por bizcocho una mezcla de harina, huevo, azúcar (y con frecuencia un elemento graso como mantequilla), puesta sobre moldes y horneada. Las galletas difieren de los bizcochos porque su contenido de agua es menor y hace que puedan ser moldeadas libremente antes del horneado. Incluiremos también las galletas que contengan sal o ingredientes salados en este apartado.

**Far8: Antes y pastelillos**

Los antes son preparaciones en que interviene un bizcocho, como un mamón, y capas de diversas pastas, pudiendo ser de frutas, con bases lácteas o diversas conservas. Al final estos se decoran con canela en polvo, oleaginosas y/o frutos secos. Los antes y pastelillos son los antecedentes de los pasteles –los *cakes* en inglés o los *gâteau* en francés– que se conocen hasta hoy en día (no debemos confundirlos con la subclase Far2).

**Far9: Método mixto**

Son elaboraciones que llevan más de una técnica de cocción distinta, por ejemplo algunos buñuelos cuya masa se cocina antes del proceso de freído; o las puchas cuya masa formada y leudada se sumerge y cocina en agua antes de recibir uno o dos horneados.

Los alimentos de la clase salada (Código: Sal#; Tabla 7) toma como referencia dos factores: la contraposición del uso de sal (gusto salado) contra el gusto dulce, y el uso de estos platillos en la mesa. Sin duda hay platillos de esta clase con matices dulces, como salsas o ensaladas, pero su uso en la mesa es dentro de los alimentos con sal, porque el postre y lo dulce ya se habían configurado en el siglo XIX mexicano hasta el final de una comida. Para el caso del estudio de recetarios de otras cultura se advierte que el uso se salsa de soya u otros elementos que otorguen el gusto salado –sin ser únicamente sal de grano o de mar– son igualmente asociados en el presente apartado. De Sal3 a Sal9 hayamos el uso de proteínas animales. Las subclases de estos alimentos son:

**Sal1: Sopas, pastas, potages, escudillas y caldos**

Preparaciones líquidas o semilíquidas con diversos ingredientes que tienen su lugar dentro de los primeros tiempos en la mesa. Se incluyen también las pastas, que son elaboradas con harina, pero su uso en la mesa está generalmente ligado al de las sopas y las entradas al principio de una comida. En la mayoría de estas preparaciones interviene una cocción y se incluyen los caldos que se ocupan como base para otras sopas o guisos.

**Sal2: Preparaciones de hortalizas**

Recetas que tienen como elementos principales vegetales (jitomate, chiles, alcachofas, espinacas, calabaza...), leguminosas (frijol, habas, alverjones, soya) raíces y tubérculos (papa, cebolla, camote); además de aquellos llamados ensaladas. En este rubro puede aparecer el uso de carnes, pero se dará preferencia al título “ensalada” porque la ensalada tiene una función diferente en la mesa.

**Sal3: Preparaciones de aves**

Recetas con proteínas de aves: pollo, pavo, guajolote, gallina, pichones, perdices, becada, capones, codornices, pato, chichicuilotes, ganso, faisán y otras aves de corral o de caza.

**Sal4: Preparaciones de cerdo y embutidos**

Recetas con proteínas de carne de cerdo, incluidos el lechón y el jabalí. También se contemplan los embutidos o preparaciones de carne que se depositan dentro de tripas animales y se ahúman, cocinan o secan para su conservación (aunque la carne no sea de cerdo) como los chorizos, longaniza, butifarra, morcón. Los jamones y pernils también tienen un lugar en este rubro, sean de cerdo o no.

**Sal5: Preparaciones de carne roja**

Recetas con proteínas de carnes rojas: res, conejo, cabrito, carnero, ternera, liebre, cordero, venado, y otras carnes rojas y de caza.

**Sal6: Preparaciones de pescados y mariscos**

Recetas con proteínas de pescados de río, de mares y de océanos, además de aquellas que incluyen mariscos: almejas, anguilas, arenques, atún, bacalao, besugo, bobo, cangrejos, carpa, camarones, langostas, congrio, pargo, platija, merluza, ostras, mejillones, pámpano, salmón, trucha, anchoas, entre otros.

**Sal7: Huevo y queso**

Este apartado aborda los dos principales subproductos animales que son la leche y el huevo aprovechados en el mundo de la sal. De la leche se habla específicamente del queso, de los procesos para obtenerlo y preparaciones donde el queso sea el elemento principal. La infinidad de preparaciones conocidas donde el huevo es el elemento principal de la composición de hallan en este apartado.

**Sal8: Preparaciones con otras proteínas**

Son platillos con proteínas animales que no son clasificables en rubros anteriores: ranas, ajolote, caracoles, oso, ahuate, insectos, iguana, entre otras.

**Sal9: Preparaciones con más de una proteína**

Recetas que incluyen más de una proteína animal, por ejemplo las galantinas o pollos rellenos de carne, entre otras.

**Sal10: Salsas, adobos y acompañamientos**

Entenderemos una salsa como una preparación culinaria que sirve para realzar y otorgar sabor a otra preparación. Agrupamos también marinadas, adobos y acompañamientos de platillos salados. Encontramos por ejemplo los chilotos, moles, pipianes, pebre, salsas madres, etc.

La siguiente clase de alimentos son las preparaciones dulces (Código: Dul#; Tabla 8) y se refiere a aquellas preparaciones que presentan un gusto dulce. En la mesa se designan al final de la comida como el postre, y cuyo ingrediente principal durante siglos ha sido el azúcar de caña. El azúcar y los ingredientes endulzantes tienen diversas funciones como aportar dulzura, sabor, ablandar la estructura del gluten en la panadería y repostería obteniendo un producto suave, mejorar la conservación, formación de cristales, entre otras funciones.

**Dul1: Dulces moldeables**

Pastas moldeables azucaradas designadas para elaborar obras artísticas-gastronómicas que engalanan la vista e incluso el olfato. Se incluyen preparaciones como alfeñiques, mazapán, pasta de pepita de calabaza, pastillas de olor (también llamados bombones en el siglo XIX y principios del XX).

**Dul2: Caramelos y garapiñados**

Los caramelos son confecciones de azúcar que sobrepasan el punto de fusión del azúcar; el resultado es una confección sólida de azúcar no granulada. En el garapiñado el caramelo se mueve constantemente para que los cristales de azúcar

choquen resultando un caramelo granuloso con el que se pueden cubrir flores y oleaginosas. Se hallan preparaciones como caramelos, pastillas, conservas secas, frutos y flores garapiñados.

### **Dul3: Dulces cubiertos, almíbares y compotas**

Lo primero que observaremos es la presencia de almíbares como preparaciones resultantes de la cocción de agua con azúcar en puntos mayores o menores de concentración de azúcar (puntos del azúcar) y de clarificación sin llegar al punto de caramelo.

Los dulces cubiertos o cristalizados incluyen aquellas preparaciones de frutas, raíces, tubérculos u otros elementos alimenticios que son sumergidos en almíbar. Por ósmosis la humedad de alimento disminuye y se transfiere al almíbar el cual le aporta azúcar, formando diminutos cristales de azúcar en el alimento. Hayamos una diversidad de frutos cubiertos, incluido el acitrón. Finalmente las compotas son frutas –enteras o en pedazos, pero no deshechas– en un almíbar.

### **Dul4: Conservas, ates, cajetas y pastas**

Se trata de rubros que buscan la conservación por una cocción con azúcar. Las conservas, pastas, mermeladas y cajetas se elaboran con infinidad de ingredientes y azúcar y se someten a una cocción para resultar en una pasta comestible dulce semisólida. Los ates por su parte se elaboran con frutas que contienen altas cantidades de pectina y que por ese motivo el producto resultante es una marqueta sólida que lleva el sufijo ate según la fruta, como el guayabate, membrillate, uvate, etc.

**Dul5: Dulces (Denominación general)**

Se elaboran ya sea por mezclado, concentración y/u horneado; siendo piezas pequeñas no farináceas ni líquidas y que no se agrupen en las clasificaciones anteriores de dulces; encontramos yemitas, camotitos de Santa Clara, bocaditos de coco, turrones, merengues, alegrías, suspiros, entre otros.

**Dul6: Repostería**

Preparaciones dulces que no están presentes en los rubros Dul 1, 2, 3, 4, 5 y 7. Hayamos gelatinas, cremas de leche y huevo, flanes, natillas, cocadas, postres presentados en platos o en platones servidos en la mesa. Una pista muy grande la da el uso de lácteos, huevos y su propensión a una rápida descomposición, y por tanto un consumo inmediato de estos.

**Dul7: Conservas dulces por maceración**

No interviene una cocción, más bien una maceración con azúcar y vinagre o alcohol.

La última clase de alimentos corresponde a las bebidas (Código: Beb#; Tabla 9), que generalmente se les ha dado un lugar secundario, pero son en extremo importantes en cada sociedad. El agua no está incluida porque no lleva una preparación o modificación humana para su consumo, aunque es importante contemplarla como bebida e ingrediente fundamental.

Pocas bebidas son las que se documentan en recetarios, por lo que trataremos de entablar un diálogo sobre la importancia de la aparición de estas y el por qué no se han tomado en cuenta aquellas que no tienen alcohol. Para proponer esta clase tomé en cuenta dos criterios: la temperatura de servicio y la presencia o ausencia de alcohol. De Beb1 a Beb4 no contienen alcohol, mientras que de Beb5 a Beb7 si lo contienen. Las bebidas si no son carentes de sabor, la mayoría –si no la totalidad– muestran gustos dulces.

**Beb1: Bebidas frías**

Bebidas sin contenido alcohólico, servidas a temperatura ambiente o servidas luego de enfriarse por contacto directo o indirecto con hielo: encontramos aguas frescas o lojas, refrescos, naranjadas, jugos.

**Beb2: Bebidas calientes**

Su temperatura de servicio es elevada mediante calentamiento o por cocción; no tienen contenido alcohólico. Hayamos el té, chocolate, atole, café, ponches.

**Beb3: Helados, nieves y sorbetes**

Técnicamente son líquidos a temperatura ambiente; se sirven fríos y en estado sólido. Por su baja temperatura de servicio muestran una estructura de pequeños cristales de hielo. Documentamos helados (base láctea), nieves (base de agua y frutas), sorbetes, canutos helados (antecedentes de las paletas de hielo).

**Beb4: Jarabes, mieles y bases de bebidas**

Las bases para bebidas son predecesores para elaborar bebidas como la forma de hacer moliendas de chocolate, jarabes para elaborar refrescos al instante, etc. Agrupo también las mieles saborizadas, por ejemplo con miel perfumada con flor de naranja, con hojas de naranjo o con cáscara de naranja.

**Beb5: Bebidas fermentadas**

Un sustrato líquido dulce es fermentado por microorganismos promotores de la fermentación alcohólica o por una fermentación mixta (como el pulque que ocurre una doble fermentación alcohólica y maloláctica). Las bebidas fermentadas muestran un bajo grado alcohólico. Aquí se agrupan además bebidas que tienen como base una bebida fermentada. Hayamos pulques, curados, vino, cerveza, chicha.

Además propongo agrupar las técnicas de elaboración de vinagre, que se obtiene de la fermentación acética de un producto fermentado, además la palabra misma proviene del griego vino agrio.

**Beb6: Bebidas destiladas**

Los destilados son resultantes de someter a cocción y destilación por alambique un sustrato fermentado alcohólicamente. Las bebidas resultantes de la destilación tienen un alto contenido alcohólico, y se engloban en este apartado las bebidas que tienen como base una bebida destilada como un aguardiente, ron, vino de tequila, mas no hay una maceración como en Beb7.

**Beb7: Licores y ratafías**

Los licores resultan de la técnica de maceración de un destilado, con ingredientes aromáticos y la adición de un almíbar. Las ratafías son técnicas que combinan la maceración, destilación y fermentación, resultantes en bebidas con alto grado alcohólico, pero también con un alto contenido de componentes sápidos y aromáticos.

**Análisis y conclusiones**

Aplicando el método de clasificación de recetas en un documento culinario como Tesoro de la cocina de 1866, editado por el poblano Juan Nepomuceno del Valle en la Ciudad de México, se contabilizaron un total de 2659 recetas o instrucciones entre elaboraciones farináceas, platillos salados, dulces, bebidas y definiciones.

Con una frecuencia de 360 recetas farináceas, más 103 recetas que cuentan con más de una clasificación incluido un código Far# se contabilizan un total de 466 recetas (Incluidas 3 recetas de dudosa clasificación y que aquí se agrupan), en otras palabras se trata de un 16% de las recetas que conforman el libro de cocina.

En términos generales advertimos un elevado uso de harina de trigo para la elaboración de panes, bizcochos, pasteles, empanadas; mientas que recetas con arroz son solamente 48 y con maíz –incluida harina de maíz, masa nixtamalizada y tamales– contamos con un total de 34 recetas. Los números reflejan una diferencia estadística significativa sobre el uso de cereales, el cual mayoritariamente es el trigo, pero debemos advertir que las recetas con maíz y arroz no están ausentes en el recetario, más bien también puede estar directamente relacionado con el número de recetas farináceas totales en el documento y el objetivo del recetario.

Las recetas para elaborar pan sencillo (elaborado con harina, agua y horneado) están ausentes, al igual que la elaboración de tortillas de maíz, mas se advierte que el editor da por hecho que el receptor conoce las tortillas; la elaboración de arroz sí está presente en el recetario y se explica desde su cribado. Esto significa en primera instancia que el autor da por hecho que el pan y las tortillas son preparaciones que no necesitan conservarse en un libro, en otras palabras eran saberes de dominio público. Las recetas aquí presentes son una muestra del uso de cereales, sin embargo no es absoluto y se da una gran libertad para la innovación y la invención. Debo hacer el recordatorio que los rubros Far7 y Far8 son elaboraciones dulces que tomaremos en cuenta cuando se aborden las preparaciones dulces.

Hayamos un total de 1528 recetas saladas, 150 que se hayan entre dos clasificaciones y ocho que se proponen son recetas saladas o que se hayan dentro de la clase Sal# aunque presenten gustos dulces, su uso en la mesa parece estar dentro de este apartado. Con 61 % de la totalidad de las recetas de Tesoro de la cocina, esta clase de alimentos muestra algunos aspectos relevantes de la conformación de la cocina como la conocemos al siglo XXI.

Si analizamos brevemente el recetario de Sor Juana Inés de la Cruz (Siglo XVII) y lo clasificáramos en recetas saladas y dulces hallaríamos que hay 27 recetas dulces (71%) contra diez recetas saladas (26%); el recetario de Dominga de Guzmán (Siglo XVIII) igualmente separado en recetas saladas y dulces muestra 174 recetas saladas (49%) y 184 dulces (51%) (León, 1997, p. 69).

¿Qué significa que a través de un siglo el número de recetas dulces conservadas en recetarios disminuyera drásticamente? Hay algunas hipótesis que se pueden proponer en este momento, la primera de ellas sugiere que el recetario de Sor Juana contiene mayor cantidad de recetas dulces debido a que a las monjas se les permitió el uso de azúcar cuando éste era un bien suntuario y su distribución y uso estaban limitados. La siguiente hipótesis apoya el hecho que los recetarios manuscritos tuvieron una función como guías cifradas que recordaban al cocinero, cocinera o artesano solamente los aspectos más relevantes de las preparaciones, dicho de otra manera los recetarios manuscritos estaban destinados a ser leídos por quienes tenían ya un previo conocimiento de la materia. Por tanto tiene sentido que las preparaciones dulces sean las que con más frecuencia aparecieron, en primer lugar por el valor del azúcar, la dificultad de conseguirla y por tanto tratar de asegurar su buen uso.

En segundo lugar las preparaciones dulces son más complejas que las saladas, por ejemplo un cocido o un puchero solo debe dejarse cocerse en una olla con todos sus ingredientes, mientras que un bizcocho varía de una galleta por la cantidad de harina, un caramelo dista de un almíbar por su punto de cocción, una compota de fruta difiere de una fruta cristalizada por la mayor o menor concentración de azúcar, por dar algunos ejemplos.

En tercer lugar los recetarios impresos tienen el objetivo de enseñar y educar a los que serán los/las practicantes de las recetas, por lo que entre mejor sea la explicación y más completo sea el recetario cumplirá su objetivo mercadológico de ser vendido y su objetivo pedagógico de enseñar.

Creo que las recetas imposibles de clasificar en *Tesoro de la cocina* también nos dan un buen referente de lo que sucede y es que el menú, o más bien, los tiempos de una comida no han sido siempre los mismo. El postre como lo conocemos hoy en día, dulce y al final de la comida, comenzó a aparecer en las cortes francesas del siglo XV pasando luego a diversos sitios (Mintz, 1996, p. 179).

En el caso de México estas maneras y preparaciones llegaron luego de la conquista mesoamericana, cuando la cocina ibérica con todos sus gustos y fijaciones ya habían ingresado en el continente americano. Por tanto el bajo número de recetas imposibles de clasificar y de dudosa clasificación que muestran una combinación de usos de carnes y gustos dulces pueden ser reminiscencias de estas comidas confundidas entre lo salado y lo dulce, pero no son significativas mientras se comparen con el resto de recetas de *Tesoro de la cocina*. Por tanto en primer término me atrevo a decir que en el siglo XIX es que se querían enseñar una comida con mayor cantidad de platillos salados. No digo que la conformación de la cocina no estuviera ya presente de esta manera en la sociedad, más bien el documento culinario refiere a la configuración social y a la importancia de los platillos salados que integran la primera parte de una comida antes del postre. Gustos dulces y salados se ven notoriamente definidos al solo haber unas pocas muestras de platillos que presentan tensiones culinarias.

Se advierte que la mayor cantidad de preparaciones saladas son las del rubro Sal2, o de hortalizas; pero no debemos confiarnos de esta cifra, ya que si se suman las proteínas animales se observa que son la mayoría de recetas. También se observa una importante

cantidad de recetas de salsas: me refiero a salsa como acompañamientos y no exclusivamente a salsas picantes como las que se conocen en México y que también están incluidas en este rubro.

El rubro concerniente a las elaboraciones dulces debe ser esclarecido en algunos puntos, porque es donde más se observa en *Tesoro de la cocina* la posibilidad de la innovación. Una receta puede explicar cómo preparar un platillo, bebida o postre, pero también hay recetas que contienen más de una preparación y que llamaré “recetas dentro de recetas”.

Ahora bien Dul1 se refiere a pastas dulces moldeables, en otras palabras, las posibilidades con estas masas dulces es infinita en tanto pueden adquirir la forma que se desea, pueden pintarse e incluso perfumarse; este es uno de los rubros de la sección dulce que más innovación presenta a pesar que las estadísticas muestran “solo” 27 recetas.

El segundo rubro, Dul2 refiere a un amplio conocimiento sobre las técnicas de concentración y puntos de fusión del azúcar. De antemano conozco la dificultad de trabajar caramelo y los puntos del azúcar; sin termómetros ni otros medidores los caramelos y garapiñados se elaboraban de manera experimental y no cabe duda que es un claro acercamiento a las maneras europeas el que haya una alta cantidad de recetas para caramelos y no solo una.

De Dul3 a Dul5, y Dul7 se advierte un uso milenario del azúcar como conservador de alimentos (excepto en los almíbares ligeros y compotas de fruta propensos a una rápida descomposición). Nuevamente estas categorías ejemplifican la diversidad y la innovación que sugiere el recetario. También aclaro que en estos rubros identificamos frutas, vegetales y flores de todo el mundo. Y nuevamente a pesar de que en mayor número aparece un rubro que es Dul6 no es significativo si asociamos las anteriores clases de

dulces; la repostería en el siglo XIX se comenzaba a conformar con platillos montados en platos o exhibidos en la mesa, aunque muchos de ellos aún son reminiscencias de México novohispano, como las pesadas cremas con grandes cantidades de yemas de huevo.

Para el caso de las bebidas hayamos un total de 157 instrucciones (Ver Tablas 10 y 12), equivalentes a casi un 6% del total de recetas en *Tesoro de la cocina*; 87 bebidas sin alcohol (55%) contra 70 recetas con contenido alcohólico (45%). La primera observación que se advierte es el elevado número de licores, ratafías y helados, que si rastreamos su uso en la sociedad decimonónica está directamente ligado a establecimientos como cafés, sociedades, pastelerías y neverías. El menor número de bebidas lo tienen las bebidas calientes, y como se explicó anteriormente, posiblemente sea un reflejo de que estas pertenecían al dominio público y no requerían ser documentadas; por ejemplo no hay ninguna receta de atole –explícitamente– pero el punto de algunas cremas o masas coincide con el punto de atole (Receta B143).

Luego del extenso análisis cuantitativo de *Tesoro de la cocina* haré un ejercicio de aplicar las clases y subclases de alimentos aquí propuestas a los recetarios públicos y privados del siglo XIX a comienzos del XX.

En los recetarios manuscritos (Tabla 4) hallamos pocas clasificaciones de recetas dentro de estos documentos. Debo advertir que en ninguno de estos documentos culinarios aparecen bebidas (Código Beb#), y a pesar de su importante papel en la mesa, no fueron suficientemente importantes para conservarse, posiblemente porque fueron preparaciones de dominio público que no creían ser necesario guardar en papel y tinta.

Debo realzar que todos los recetarios manuscritos aquí analizados presentan tres elementos comunes: platillos salados, dulces y elaboraciones farináceas. A pesar de que pocos recetarios advierten el uso de masas de harina, estas preparaciones son inherentes a todos ellos. En la mayoría de estos recetarios manuscritos las

preparaciones farináceas como pasteles, masas y empanadas aparecen en la clase de los dulces (Código Dul#), sin embargo encontraremos formulaciones ya sean dulces o saladas, con carnes y vegetales. Finalmente parece haber una tendencia por conservar recetas dulces en los manuscritos.

Es muy diferente observar los recetarios manuscritos que los publicados, los segundos contienen mayor cantidad de recetas y se observan además clasificaciones más definidas de los platillos. En los recetarios impresos se inscribieron diversas bebidas (Beb#) en comparación con los libros de cocina manuscritos los cuales carecen de estos líquidos (Ver Tabla 5).

Los libros de Montíño, Gouffé (primera y segunda parte), *El cocinero mexicano* (Tomo 1 y 2), *Formulario de la cocina mexicana* y *La cocinera poblana* muestran la mayor especialización del apartado de recetas saladas (Sal#). En el siglo XVIII con Montíño podemos observar un mayor interés en las técnicas de cocción más que en las diversas carnes, como sucederá en los recetarios del siglo XIX. Gouffé presta atención a las diversas cocciones en las diferentes proteínas animales, pero solo en su apartado de “La gran cocina”. Es de observarse que casi todos los recetarios editados muestran un interés por las salsas como acompañamientos de las carnes.

Hay una elevada especialización de alimentos farináceos (Far#) en el libro de Montíño, *El cocinero mexicano*, *Manual del cocinero* dedicado a las señoritas mexicanas, y *La cocinera poblana*. Esto significa sobre todo la separación de lo dulce y lo salado dentro de las preparaciones con harinas y el reconocimiento de la cocina mexicana con masa de maíz nixtamalizada y los tamales. Esta evolución ocurrió al transcurrir el tiempo y acercarse al siglo XX.

Por parte del mundo dulce, *El Cocinero Mexicano* parece tener una mayor especialización de estos. Aunado a esto, hay una marcada tendencia por pasar de los dulces, conservas y cajetas a la repostería, apartado que en casi todos los recetarios está presente, mas no hay consenso de qué debe ser repostería.

Finalmente en comparación con los recetarios manuscritos, sí hay un interés por parte de los recetarios impresos por conservar y difundir recetas de bebidas (Beb#). *El Cocinero Mexicano* tiene la mayor especialización en bebidas; pero hay que advertir una tendencia general en los recetarios de incluir helados, nieves y sorbetes que se acentúa en el siglo XIX y comienzos del siglo XX. Los diversos recetarios se van especializando cada vez más a través del tiempo, separando cuidadosamente las recetas en apartados que cada uno de ellos consideró conveniente.

La clasificación aquí propuesta no tiene ninguna tensión con las clasificaciones y recetas de los libros de cocina de los siglos XVII al XX, por lo que es una excelente herramienta metodológica de análisis cuantitativo y cualitativo.

Antes de concluir quisiera explicar algunas particularidades de los recetarios en forma de diccionario. Los recetarios impresos antes mencionados están marcadamente separados por clases alimentarias, los recetarios en forma de diccionario obedecen a un orden alfabético.

¿Cuáles son las implicaciones de este orden alfabético en un recetario? Diré que es una clasificación intencional que apunta a algo muy claro que observo como gastrónomo: el lector sabe que busca en un recetario en forma de diccionario.<sup>2</sup>

---

<sup>2</sup> Por ejemplo, si quisiera elaborar un “Ante de mamey” solo es cuestión de buscarlo en la letra “A”, luego “An”, “Ant”, llegar a los “Antes”; no es necesario hallar los dulces, pasteles, bizcochos, postres, antes, o cualquier otra clase alimentaria.

*Propuestas metodológica de clasificación y análisis de recetas y recetarios*

*Juan Gerardo Guía Zaragoza*

¿Qué público tenía *Tesoro de la cocina*? El recetario apuntaba entonces a un selecto público lector, ya que en el siglo XIX la mayoría de los mexicanos eran analfabetas; así que era un público doblemente especializado, lector y con conocimientos culinarios. Claro que también un recetario puede formar parte del acervo de un ama de casa que cocina o que dicta a las sirvientas qué se cocina.

A manera de conclusiones considero que es necesario indagar más en el conocimiento contenido en los recetarios y las recetas. En la mayoría de las ocasiones los recetarios y sus fórmulas se han analizado desde una perspectiva externa, olvidándose de las recetas mismas. En otras ocasiones se nos olvida que hay recetas sueltas, como aquellas que fueron anotadas en un pequeño papel y que las cocineras o cocineros atesoraban, pero que difícilmente son tomadas en cuenta para algún análisis. Con la presente propuesta se hace la invitación a gastrónomos y a todos aquellos interesados en el tema culinario a que revaloricen y estudien con ahínco estos documentos con la memoria culinaria de nuestra nación.

## Bibliografía

- Barros, C. (2009). *Los libros de la cocina mexicana*. México: CONACULTA.
- Braudel, F. (1984) *Civilización material, economía y capitalismo, siglos XV-XVIII. Las estructuras de lo cotidiano: Lo posible y lo imposible*. Trad. Isabel Pérez-Villanueva Tovar. México: Alianza.
- Brillat-Savarin, J. A. (2001). *Fisiología del gusto*. Barcelona: Óptima.
- La cocinera poblana o el libro de las familias* (1926). 10ª ed. corregida y aumentada. Puebla: Herrero Hermanos Sucesores.
- El cocinero mexicano*. México, 1831, tomo [I-3], anónimo (2000). México: CONACULTA (Recetarios Antiguos).
- De la Cruz, S. J. I. (1979). *Libro de cocina. Convento de San Jerónimo. Selección y transcripción atribuidas a Sor Juana Inés de la Cruz*. Estado de México: Instituto Mexiquense de Cultura.
- Darnton, R (2011). *La gran matanza de gatos y otros episodios en la historia de la cultura francesa*. Trad. Carlos Valdés. México: Fondo de Cultura Económica.
- Dos manuscritos mexicanos de cocina, siglo XVIII*, anónimo (2002). México: CONACULTA (Recetarios Antiguos).
- Formulario de la cocina mexicana, Puebla, siglo XIX*, anónimo (2010). México: CONACULTA (Recetarios Antiguos).
- García C., A. (1969). *El libro de mis recuerdos*. 4ª ed. México: Patria.
- Geertz, C. (2003). *La interpretación de las culturas*. 12ª ed. Barcelona: Gedisa.
- González V., M., y Pedraza, A. (2011) "Dos recetarios michoacanos". En: González G., L., y González V., M. (comp.), *Michoacán a la mesa*. 2ª ed. Zamora: El Colegio de Michoacán - Gobierno del Estado de Michoacán.
- Gouffé, Jules (1885). *El libro de cocina por Jules Gouffé*. Madrid: Librerías de la A. de San Martín, Editor.
- Guía Z., J. G. (2013), *Dulces recuerdos. El dulce en México a través de textos costumbristas en el siglo XIX*. Tesis de Licenciatura en Gastronomía. Toluca: Universidad Autónoma del Estado de México.

- Guía Z., J. G. (2016). *Tesoro de la cocina: el análisis histórico-cultural y gastronómico de un recetario de 1866*. Tesis de Maestría en Humanidades: Estudios Históricos. Toluca: Universidad Autónoma del Estado de México.
- Guía Z., J. G., y Viladevall G., M. (2013) “Sabores del patrimonio gastronómico”, en: *Culinaria Revista especializada en Gastronomía*. Toluca: Universidad Autónoma del Estado de México (No. 5 <Nueva época>, Enero / Junio 2013).
- Guzmán, D. (2010). *Recetario mexiquense, Siglo XVIII, Dominga de Guzmán*, México: CONACULTA (Recetarios Antiguos).
- Harris, M. (1999) *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*. Trad. Joaquín Calvo Basarán y Gonzalo Gil Catalina. Madrid: Alianza (Antropología).
- Isla, M. (1905). *Manual de cocina. Recetas recopiladas por la Srta. María Isla quien las cedió á la Casa de ‘La Misericordia Cristiana’ Primera edición*. Puebla: Tip. de “La Misericordia Cristiana”.
- Isla, M. (2002). *Manual de cocina. Puebla, 1911. Recetas recopiladas por la señorita María Isla quien las cedió a la Casa de la Misericordia Cristiana*. México: CONACULTA (Recetarios Antiguos).
- Juárez L., J. L. (2013). *Engranaje culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX*, México: CONACULTA.
- Lavín, M., y Benítez M. A. (2010). *Sor Juana en la cocina*. México: Grijalbo - Fundación TV Azteca.
- León G., M. C. (1997). *El libro de Dominga de Guzmán. Un documento personal del siglo XVIII*. México: CONACULTA.
- Libro de cocina de la gesta de independencia. Nueva España, 1817*, Anónimo (2002). México: CONACULTA (Recetarios Antiguos).
- Manual del cocinero dedicado á las señoritas mexicanas* (1906). México: Antigua Imprenta de Murguía.
- Maldonado F., C. (2004). *Recetario tradicional, Celaya, fines del XIX, Celerina Maldonado de la Fuente*. México: CONACULTA (Recetarios Antiguos).
- Martínez Q., H. (2003). *Recetario de Mascota, Jalisco, Hildelisa Martínez de Quintero, fines del siglo XIX*. México: CONACULTA (Recetarios Antiguos).

- El nuevo cocinero mejicano en forma de diccionario* (1888). México-París: Librería de la Vda. de Ch. Bouret.
- Pardo, A. (1914). *Manual para las familias 'Le verdadero práctico'*. México: S/E.
- Pérez S., M. A. (2012). "Recetarios manuscritos de la España moderna". En: *Cincinnati romance review. Writing about food: Culinary literature in the Hispanic world*. Cincinnati: Cincinnati Romance Review, 2012, vol. 33.
- Prieto, G. (1969) *Memorias de mis tiempos*. 4ª ed. México: Patria.
- Quaderno de cosina de barrios guizados*. Hacienda del Peñasco. San Luis Potosí, 1773 (2007). México: Fundación Hérdex.
- Recetario novohispano, México, siglo XVIII, anónimo* (2004). México: CONACULTA (Recetarios Antiguos).
- Recetas prácticas para la señora de casa sobre cocina, repostería, pastelería, nevería, etc.* Vol 1 (1904). 5ª ed. Guadalajara: Imp. de "La Gaceta".
- Recetas prácticas para la señora de casa sobre cocina, repostería, pastelería, nevería, etc.*, Vol 2 (1905) 5ª ed. Guadalajara: Imp. de "La Gaceta".
- Reyes, A. (2012). *Memorias de cocina y bodega*. México: Lectorum.
- San Pelayo, F. G. (2003). *Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo México, Siglo XVIII*. México: CONACULTA (Recetarios Antiguos).
- Tesoro de la cocina. *Diccionario de las familias* (1866). México: Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle.
- Warner, M. (2012). *Público, públicos, contrapúblicos*. Trad. Victoria Schussheim. México: Fondo de Cultura Económica (Umbrales).
- White, H. (2003). *El texto histórico como artefacto literario y otros escritos*, Barcelona: Païodos

## Anexos

CLASIFICACIÓN DE RECETAS DE EL COCINERO MEXICANO, 1831 TOMO I	
Apartado	Sub-apartados
TRATADO PRIMERO De las sopas	-[No hay. Contenido: caldos y sopas]
TRATADO SEGUNDO De las frituras, aderezos o adornos para las sopas y otros guisados, y de las ensaladas	-Frituras o aderezos -Ensaladas
TRATADO TERCERO De las salsas y caldillos para varios guisos	-[No hay. Contenido: salsas]
TRATADO CUARTO Almuerzos ligeros	-Huevos -Almuerzos ligeros, dispuestos con tortilla o masa de maíz
TRATADO QUINTO Guisos de raíces, hierbas, frutas y toda clase de hortalizas	-[No hay. Contenido: Hortalizas] -Hongos -[No hay. Contenido: Hortalizas]
TRATADO SEXTO De las legumbres y demás semillas de que se hace uso en la mesa	-[No hay. Contenido: leguminosas y arroz]
TRATADO SÉPTIMO De las tortas	-[No hay. Contenido: tortas o pasteles]
TRATADO OCTAVO De los cocidos sin el contacto del fuego, con sólo el vapor del agua o de la tierra	-[No hay. Contenido: tamales y barbacoa]

**Tabla 1:** Clasificación de recetas de El cocinero mexicano, 1831, Tomo I.

CLASIFICACIÓN DE RECETAS DE EL COCINERO MEXICANO, 1831, TOMO II	
Apartado	Sub-apartados
TRATADO NOVENO Preparaciones y guisos de toda clase de carnes de cuadrúpedos	-Buey, vaca, ternera, carnero, cordero y cabrito -Cerdo -Cuadrúpedos de caza
TRATADO DÉCIMO De las aves	-[No hay. Contenido: Pollo, capones, pato, gallina, codorniz y otras aves]
TRATADO UNDÉCIMO Del pescado y todos los animales de agua que se comen	-[No hay. Contenido: Pescados]

**Tabla 2:** Clasificación de recetas de El cocinero mexicano, 1831, Tomo II.

Propuestas metodológica de clasificación y análisis de recetas y recetarios

Juan Gerardo Guía Zaragoza

CLASIFICACIÓN DE RECETAS DE EL COCINERO MEXICANO, 1831, TOMO III	
Apartado	Sub-apartados
TRATADO DUODÉCIMO De las masas	-Pasteles, pastelillos y empanadas -Buñuelos, bizcochos, hojuelas, etcétera
TRATADO DECIMOTERCERO De las tortas, pudines y dulces de pan o bizcocho	-Repostería [No contiene recetas] -Tortas -Pudines -Más dulces con pan, bizcocho o masa de maíz
TRATADO DECIMOCUARTO De los huevos en dulce y gelatinas, gatós <sup>3</sup> y cremas, antes y postres	-Huevos en dulce y gelatinas -Gatós y cremas -Antes y postres
TRATADO DECIMOQUINTO De los dulces secos, compotas y conservas, cajetas y jarabes	-Dulces secos -Compotas y jarabes -Jarabes
TRATADO DECIMOSEXTO De los helados y sorbetes	-Sorbetes -Helados
TRATADO DECIMOSÉPTIMO De los licores	-División general y reglas -Ratafías y aguas espirituosas -Cremas y aceites
APÉNDICE Del modo de hacer la chicha y curar los pulques	-[No hay. Contenido: chicha y pulques curados]

Tabla 3: Clasificación de recetas de El cocinero mexicano, 1831, Tomo III.

<sup>3</sup> Los “gatós” se refieren a los gâteaux franceses o pasteles dulces, no a los felinos domésticos.

Propuestas metodológica de clasificación y análisis de recetas y recetarios

Juan Gerardo Guía Zaragoza

CLASIFICACIÓN DE RECETAS EN RECETARIOS MANUSCRITOS, SIGLOS XVII-XX										
Siglos	XVII	XVIII					XIX			XX
Código / Recetario*	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Sal#	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Sal1			•				•		•	
Sal2							•		•	
Sal3									•	
Sal4									•	
Sal5									•	
Sal6							•		•	
Sal7										
Sal8										
Sal9										
Sal10										
Far#	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Far1										
Far2			•						•	
Far3									•	
Far4									•	
Far5										
Far6										
Far7										
Far8										
Far9										
Dul#	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Dul1										
Dul2							•		•	
Dul3							•		•	
Dul4					•		•			
Dul5									•	
Dul6							•		•	
Dul7										
Beb#									•	
Beb1										
Beb2										
Beb3										
Beb4										
Beb5										
Beb6										
Beb7										
Otros					•					

Tabla 4: Clasificación de recetas en recetarios manuscritos, siglos XVII-XX.

\*Los recetarios aparecen con el siguiente dígito: 1).- Libro de cocina del convento de San Jerónimo 2).- Quaderno de barios quizados 3).- Dos manuscritos, primera parte 4).- Dos manuscritos, segunda parte 5).- Recetario mexiquense

Propuestas metodológica de clasificación y análisis de recetas y recetarios

Juan Gerardo Guía Zaragoza

6).- Libro de cocina del hermano Fray Gerónimo 7).- Libro de cocina de la gesta de la independencia 8).- Recetario de Mascota, Jalisco 9).- Recetario tradicional, Celaya 10).- Recetario de Tepetitlán. Cuando se marcan los códigos Sal#, Far#, Dul# o Beb# significa que las recetas están presentes en el recetario, mas no están clasificadas en el mismo.

CLASIFICACIÓN DE RECETAS EN RECETARIOS PUBLICADOS, SIGLOS XVII-XX														
Siglos	XVIII	XIX						XX						
Código/ Recetario*	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Sal#	•													
Sal1		•			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Sal2		•			•	•	•	•	•				•	•
Sal3	•		•		•	•	•			•	•		•	•
Sal4	•		•		•	•	•				•			•
Sal5	•		•		•	•	•	•	•		•	•	•	•
Sal6	•		•		•	•	•	•	•	•	•	•		•
Sal7	•	•			•		•						•	•
Sal8														
Sal9			•											
Sal10		•			•	•	•	•	•	•	•		•	•
Far#	•	•										•		
Far1	•			•					•					
Far2	•	•		•	•	•	•	•	•			•		•
Far3		•						•				•		•
Far4		•		•								•		•
Far5														
Far6	•	•		•	•							•		•
Far7												•		
Far8								•					•	•
Far9														
Dul#	•				•	•				•	•	•	•	
Dul1														
Dul2				•										
Dul3	•			•		•	•					•		
Dul4	•			•			•					•		•
Dul5				•			•			•	•			•
Dul6				•	•	•		•	•	•	•	•		•
Dul7														
Beb#												•		
Beb1						•		•	•					
Beb2												•		•
Beb3				•		•	•	•	•			•		
Beb4				•										
Beb5				•		•	•	•						•
Beb6														
Beb7				•			•							•

Propuestas metodológica de clasificación y análisis de recetas y recetarios

Juan Gerardo Guía Zaragoza

**Tabla 5:** Clasificación de recetas en recetarios publicados, siglos XVII-XX.  
 \*Los recetarios aparecen con el siguiente dígito en orden cronológico: 1).- Arte de cocina, Martínez Montañón, 1823 (España). 2).- El cocinero mexicano, 1831, Tomo I. 3).- El cocinero mexicano, 1831, Tomo II. 4).- El cocinero mexicano, 1831, Tomo III. 5).- El libro de cocina por Jules Gouffé, 1885. Primera parte: La cocina casera (Francia). 6).- El libro de cocina por Jules Gouffé, 1885. Segunda parte: La gran cocina (Francia). 7).- Formulario de la cocina mexicana, siglo XIX. 8).- Recetas prácticas para la señora de casa, Tomo I quinta ed, 1904. 9).- Recetas prácticas para la señora de casa, Tomo II quinta ed, 1905. 10).- Manual de cocina, María Isla, 1905. 11).- Manual de cocina, María Isla, 1911. 12).- Manual del cocinero dedicado a las señoritas mexicanas, 1906. 13).- Manual para las familias 'Le verdadero práctico', Alejandro Pardo, 1914. 14).- La cocinera poblana, 1926.

ELABORACIONES FARINÁCEAS EN TESORO DE LA COCINA [Código: Far#]					
Código	Subclasificación	Frecuencia relativa	Recetas con más de una clasificación	Recetas de dudosa clasificación	Frecuencia absoluta
Far1	Panadería y trigo	19	9	0	28
Far2	Pasteles, empanadas y hojaldres	76	10	0	86
Far3	Tamales y cocción al vapor	7	1	0	8
Far4	Masa nixtamalizada y maíz	15	11	0	26
Far5	Preparaciones de arroz y otros cereales	31	17	0	48
Far6	Frituras	70	46	2	118
Far7	Bizcochos y galletas	50	1	0	51
Far8	Antes y pastelillos	70	3	1	74
Far9	Método mixto	22	5	0	27
<b>TOTAL</b>		360	103	3	466

**Tabla 6:** Elaboraciones farináceas (Far#) y subclasificaciones identificadas en el recetario Tesoro de la cocina de México, 1866.

Propuestas metodológica de clasificación y análisis de recetas y recetarios

Juan Gerardo Guía Zaragoza

ELABORACIONES SALADAS EN TESORO DE LA COCINA [Código: Sal#]					
Código	Subclasificación	Frecuencia relativa	Recetas con más de una clasificación	Recetas de dudosa clasificación	Frecuencia absoluta
Sal1	Sopas, pastas, potajes y caldos	177	2	1	180
Sal2	Preparaciones de hortalizas y ensaladas	293	21	1	315
Sal3	Preparaciones de aves	140	15	0	155
Sal4	Preparaciones de cerdo y embutidos	73	6	2	81
Sal5	Preparaciones de carne roja	216	9	1	226
Sal6	Preparaciones de pescado y mariscos	184	24	0	208
Sal7	Preparaciones de huevo y quesos	64	2	1	67
Sal8	Preparaciones con otras proteínas	6	1	0	7
Sal9	Preparaciones con más de una proteína	219	21	2	242
Sal10	Salsas, adobos y acompañamientos	158	49	0	207
<b>TOTAL</b>		1529	150	8	1689

**Tabla 7:** Elaboraciones saladas (Sal#) y subclasificaciones identificadas en el recetario *Tesoro de la cocina* de México, 1866.

DULCERÍA Y REPOSTERÍA EN TESORO DE LA COCINA [Código: Dul#]					
Código	Subclasificación	Frecuencia relativa	Recetas con más de una clasificación	Recetas de dudosa clasificación	Frecuencia absoluta
Dul1	Dulces moldeables	26	1	0	27
Dul2	Caramelos y garapiñados	28	1	0	29
Dul3	Dulces cubiertos, almíbares y compotas	58	7	0	65
Dul4	Conservas, ates, cajetas y pastas	122	5	0	127
Dul5	Dulces (Denominación general)	26	0	0	26
Dul6	Repostería	139	7	2	148
Dul7	Conservas dulces por maceración	7	4	0	11
<b>TOTAL</b>		406	25	2	433

Propuestas metodológica de clasificación y análisis de recetas y recetarios

Juan Gerardo Guía Zaragoza

**Tabla 8:** Recetas de dulcería y repostería (Dul#) y subclasificaciones identificadas en el recetario *Tesoro de la cocina* de México, 1866.

<b>BEBIDAS EN TESORO DE LA COCINA [Código: Beb#]</b>					
Código	Subclasificaciones	Frecuencia relativa	Recetas con más de una clasificación	Recetas de dudosa clasificación	Frecuencia absoluta
Beb1	Bebidas frías	14	0	1	15
Beb2	Bebidas calientes	6	0	0	6
Beb3	Helados, nieves y sorbetes	31	0	0	31
Beb4	Jarabes, mieles y bases de bebidas	35	0	0	35
Beb5	Bebidas fermentadas	20	0	0	20
Beb6	Bebidas destiladas	9	0	0	9
Beb7	Licores y ratafias	41	0	0	41
<b>TOTAL</b>		156	0	1	157

**Tabla 9:** Bebidas (Beb#) y subclasificaciones identificadas en el recetario *Tesoro de la cocina* de México, 1866.

<b>OTROS</b>		
Código	Incluye	Frecuencia
Def	Definiciones Instrucciones Indicaciones	48
[?]	Recetas imposibles de clasificar	2
Sal#[?] Dul#[?]	Far#[?] Beb#[?]	Propuestas de recetas imposibles de clasificar
Clasificación/Clasificación	Recetas con más de una clasificación	144

**Tabla 10:** Definiciones (Def), recetas imposibles de clasificar [?], recetas de dudosa clasificación y recetas con más de una clasificación [/] identificadas en el recetario *Tesoro de la cocina* de México, 1866. Elaboración propia.

Propuestas metodológica de clasificación y análisis de recetas y recetarios

Juan Gerardo Guía Zaragoza

CONTABILIZACIÓN DE RECETAS EN TESORO DE LA COCINA				
Clasificación	Frecuencia relativa	Recetas con más de una clasificación	Recetas de dudosa clasificación	Frecuencia absoluta
Elaboraciones saladas (Sal#)	1529 (57.48%)	150	8	1687 (61.48%)
Elaboraciones farináceas (Far#)	360 (13.55%)	103	3	466 (16.99%)
Dulcería y repostería (Dul#)	406 (15.27%)	25	2	433 (15.79%)
Bebidas (Beb#)	156 (5.87%)	0	1	157 (5.73%)
Definiciones, instrucciones e indicaciones (Def)	48 (1.81%)			
Imposibles de clasificar / Dudosa clasificación [?]	16 (0.60%)			
Más de una clasificación [/]	144 (5.42%)			
<b>Total</b>	2659 (100%)			2743 (100%)

**Tabla 11:** Contabilización de las recetas en clasificaciones del recetario *Tesoro de la cocina* de México de 1866. Elaboración propia.