

La ciudad de Puebla y su identidad culinaria. Manuales, recetarios, cocina y vida cotidiana. Siglo XIX

Las viejas recetas nos llaman a ponernos en el lugar del otro, del hombre o de la mujer que tenían otra escala de valores y un concepto diferente del mundo. Asimismo, rescatan para la posteridad un tiempo, un estilo y un modo de vida, ciertas preferencias y caprichos que de otra manera sería difícil recuperar.
(Corcuera, cit. en Ramos, 1997, p. 22)

Dra. Alejandra López Camacho

Historiadora y Pintora. Área de Investigación: Historia de la prensa e historia político-cultural de México durante el siglo XIX. Instituto Culinario de México, campus Puebla.

Blog personal: <https://policromiadelahistoria.blogspot.mx/>

*La ciudad de Puebla y su identidad culinaria.
Manuales, recetarios, cocina y vida cotidiana. Siglo XIX*

Dra. Alejandra López Camacho

La ciudad de Puebla y su identidad culinaria. Manuales, recetarios, cocina y vida cotidiana. Siglo XIX

The city of Puebla and its culinary identity. Manuals,
cookbooks, cooking and everyday life. 19th century

Resumen

Este trabajo es un ensayo enfocado en tres recetarios impresos en la ciudad de Puebla en diversos años del siglo XIX. El objetivo es rastrear la identidad culinaria de una entidad partiendo del presente hacia el pasado y enfocándose en aquellos platillos que caracterizan a la cocina poblana en la actualidad como son el Mole poblano, Pipián, Manchamanteles y la Nogada y Chiles en Nogada. Se comienza por dar una presentación sobre los manuales y recetarios del siglo XIX, en segundo término, se habla sobre los recetarios poblanos y su relación con los recetarios españoles, para terminar con los platillos mencionados. No se trata de un trabajo metodológico de las recetas como tampoco de un recetario, sino de un análisis histórico de la identidad culinaria de la ciudad de Puebla.

Palabras clave

Cocina, identidad culinaria, recetario.

Abstract

This work is an essay focused on three cookbooks printed in the city of Puebla in various years of the 19th century. The objective is to trace the culinary identity of an entity and its go from the present to the past and focus on those dishes that characterize Puebla cuisine today such as Mole poblano, Pipián, Manchamanteles and Nogada and Chiles en Nogada.

It begins by giving a presentation on the manuals and cookbooks of the nineteenth century, secondly speaking about the cookbooks of Puebla and its relationship with the Spanish cookbooks, to end with the dishes mentioned. It is not a methodological work of the recipes as well as a cookbook but a historical analysis of its culinary identity.

Key words

Cuisine, culinary identity, cookbook.

Introducción

Estudiar la cocina poblana del siglo XIX en un periodo donde la impresión de los recetarios era escasa y su adquisición aún más, implica introducirse en un mundo de percepciones culinarias que deben rastrearse bajo una línea del tiempo que va del presente al pasado. De modo que, para hablar de la identidad culinaria de una entidad, en este caso de la ciudad de Puebla, es necesario conocer lo que caracteriza en la actualidad a su gastronomía para de esto partir hacia atrás. Es decir, se requiere investigar, históricamente hablando, de aquello que distingue y da sentido de unidad y pertenencia a un lugar en su cocina. Dentro de esto participan no solo las denominadas fórmulas, preparaciones o recetas con sus ingredientes, técnicas de cocción y utensilios, sino además los saberes, símbolos, lenguajes y apreciaciones de los platillos reflejadas en los textos de cocina decimonónicos.

Primordialmente nos referimos a las cocinas de una clase social alta y adinerada que tenía acceso a los recetarios. Y en sí de una sociedad donde están presentes las memorias culinarias, la vida privada y los comportamientos cotidianos de una Puebla de los Ángeles con costumbres peninsulares dado que en su origen habría sido habitada por: "... los españoles llamados *vagabundos*, quienes luego de la Conquista se quedaron sin ocupación" (Hernández, 2017, p. 13) pero también de una Puebla con influencias prehispánicas.

Nos referimos a una ciudad de Puebla que pasó de la Independencia de la Corona española a una Puebla democrática. Una entidad que llegó a disponer geográficamente de mares y productos del Océano Pacífico y del Golfo de México y que actualmente forman parte de los estados de Guerrero y Veracruz, a una Puebla carente de mares después de la Independencia de México. De una Puebla que llegó a rivalizar con la ciudad de México en población e industria en el periodo colonial, a una Puebla que: "... descendió a la categoría de una ciudad muy secundaria" (Calderón, 2014, p. 292). Pero que, sin embargo, destacó en las siguientes décadas a la Independencia, aún bajo estados de sitio y batallas, en sus hilados, tejidos, artesanos traídos de Europa y desde luego en su gastronomía que en la actualidad es parte de su patrimonio cultural.

No se puede pasar por alto que la Puebla del siglo XIX habría sido una ciudad pequeña en cuanto a calles partiendo de la Plaza de Armas, una ciudad que no abarcaba más allá de 11 calles al poniente y ocho al Oriente. Y en la que, a mediados de la centuria habría abrazado entre sus calles a más de una decena de conventos de religiosas y otro tanto de

La ciudad de Puebla y su identidad culinaria.
 Manuales, recetarios, cocina y vida cotidiana. Siglo XIX

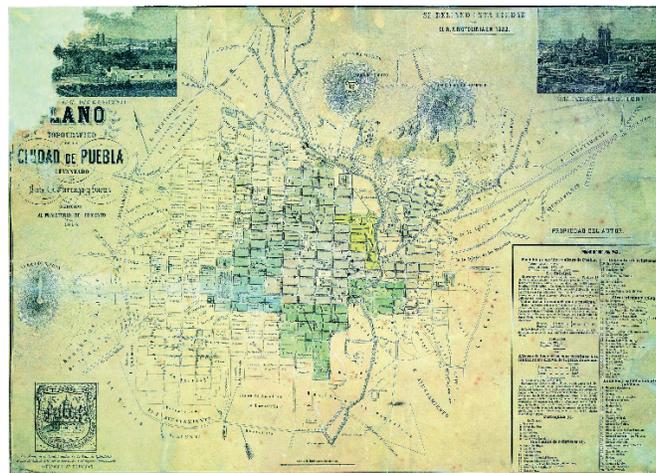
Dra. Alejandra López Camacho

franciscanos, dominicos y agustinos, por mencionar algunos. Esto sin olvidar los templos y colegios católicos, lo que demuestra la importancia que tenían en la ciudad las cuestiones religiosas.

Bien que en aquella Puebla decimonónica que destacaría en su gastronomía, también habría sobresalido en la imprenta y en la impresión de libros y periódicos que fueron partícipes de diversos hechos ocurridos en la centuria.

Tal es el caso de uno de los primeros periódicos poblanos como fue *La Abeja Poblana* que sería partícipe de la Independencia de México y lucharía por la libertad de imprenta. Otro sería *La Idea Liberal*, publicación que haría sido testigo del Segundo Imperio Mexicano y en cuyos editoriales destacarían textos que harían referencia a la libertad y a la tolerancia de cultos, esto además que entre sus letras estaría presente Rafael J. García, quien fuera en algún momento gobernador de la entidad poblana.

Imagen 1. Mapa de la ciudad de Puebla de 1856.



Fuente: Plano topográfico de la ciudad de Puebla, 1856.

La ciudad de Puebla y su identidad culinaria.
Manuales, recetarios, cocina y vida cotidiana. Siglo XIX

Dra. Alejandra López Camacho

Transportarnos a una cocina poblana de élite del siglo XIX, retomando una pintura de Agustín Arrieta denominada “Cocina poblana” (1865), invita a vislumbrar mujeres con largas enaguas paradas frente a los fogones de adobe adosados a las paredes y calentados por leños, paredes que hacían la función de alacena o vitrina sobre las cuales se colgaban los sopladores de palma, los cuchareros de madera, las ollas de barro o bien, los cazos de cobre. Participa igualmente suponer pisos de ladrillo en los que, en algún rincón de la cocina, se colocaba el metate para moler el cacao y preparar la bebida de chocolate o bien quizá los moles. En esta cocina habrían estado presentes además, vitroleros de vidrio verde, canastas de carrizo y servilletas de tela bordadas por las mujeres de casa que bien servían para envolver las tortillas recién hechas en los comales de barro.

Imagen 2. Cocina poblana.



Fuente: Arrieta, 1865.

Qué decir de un salón comedor poblano de sociedad, amueblado con vitrinas de madera de cedro, trinchadores con mármol, aguamaniles o lavamanos de porcelana, visillos tejidos sobre las repisas de las vitrinas para adornar los muebles y sobre las cuales se colocaba la cristalería fina, las vajillas de porcelana o talavera, quedando en las cajoneras la cubertería de plata y la mantelería de algodón y paños bordados. La mesa de aquel comedor habría sido grande y amplia donde muy bien podrían disfrutar de los alimentos una familia de entre ocho y doce personas.

Siendo este panorama así, se ha dividido este trabajo en tres partes. Se comienza por dar una presentación sobre los manuales y recetarios del siglo XIX, en segundo término, se habla sobre los recetarios poblanos y su relación con los recetarios españoles, para terminar con la presentación de algunos platillos de la cocina poblana contenidos en los recetarios como son: Mole poblano de guajolote, Pipián, Manchamanteles, Nogada y Chiles en Nogada.

Manuales y recetarios

Durante el siglo XIX el arte de cocina se puso a disposición de un amplio público a través de distintos canales. Uno de ellos fue la producción de manuales, dados a la prensa por varios impresores en diferentes formatos. De estos documentos, así como de periódicos y revistas, se derivaron, en la mayoría de los casos, los recetarios personales que formaban las mujeres en el hogar y que constituían incluso, parte del menaje de una casa (Juárez, 2010, p. 31).

Las recetas de cocina de siglos pasados son: "... un vehículo apropiado, aunque limitado, para comprender el subconsciente cultural de una sociedad" (Corcuera, cit. en Ramos, 1997, p. 21). Éstas permiten adentrarse a lo que puede entenderse o significarse por identidad culinaria de un lugar en un determinado periodo como es el siglo XIX, pero a la vez para comprender que esta identidad no se mantuvo como un entendimiento estático sino en constante transformación. Las recetas de cocina contenidas en los recetarios cambiaban en contenido, preparación o bien en cantidades de acuerdo con el país de donde fueran originarias. A esto se suma que cada cocinero o cocinera que participaba de los manuales y recetarios de familia incluían su sello particular, a más de que cada generación transmitía sus conocimientos culinarios de acuerdo a su propia percepción de cocina y entorno.

¿Cuál será, por ejemplo, la verdadera receta para preparar el auténtico mole poblano? Puedo imaginar la frustración del experto cocinero o cocinera cuyo mejor esfuerzo en esa dirección es calificado de parecido, semejante, una imitación, casi igual, regular copia, aproximado, aceptable, en relación con una receta ideal vagamente identificada con la verdadera. ¿Tiene alguien la autoridad suficiente para adjudicarse la posesión de la Auténtica Receta? (Corcuera cit. en Ramos, 1997, p. 31).

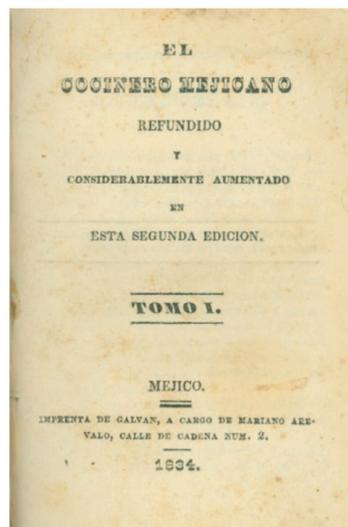
Las recetas contenidas en los manuales impresos durante el siglo XIX en Puebla, son medios que arrojan luz sobre los gustos, apariencias, cotidianidades y tradiciones culinarias de una época y un lugar. Aunque no precisamente estas recetas eran exclusivas de una sociedad poblana debido a que los recetarios de las primeras décadas de dicho siglo en México fueron por lo regular, reproducciones de recetarios provenientes de España, y éstos a su vez, "... imitación de la francesa o degeneración de las tradicionales regionales (españolas)" (Bueno y Ortega, 1998, p. 2). Se dice que en España, en los primeros tercios de la centuria, a duras penas se desarrolló un gusto culinario y no existió algo que impidiese que la aristocracia siguiera imitando la cocina francesa; como tampoco que hubiera maestros cocineros preocupados por enseñar las técnicas de cocina ni autores "... inclinados a redactar manuales o recetarios claros y bien ordenados" (Bueno y Ortega, 1998, p. 2).

Sin embargo, aun cuando en las primeras décadas del siglo XIX en México se reproduciría el contenido de los recetarios españoles, en éstos, como es el caso del *Novísimo arte de cocina* y el *Cocinero mexicano*, ambos datados en 1831, aparecerían recetas con una clara identidad mestiza. Tal es el caso de ciertos platillos incluidos en la sección "De los almuerzos ligeros, dispuestos con tortilla o masa de maíz" como el Mole poblano, el *Huacamole*, los Chiles rellenos en nogada de nueces o los Chiles rellenos en nogada de almendras. Dentro de esta sección también presentes algunos de los platillos que tiempo después se clasificarían como antojitos mexicanos y donde intervienen los Chilaquiles, las Chalupas (pero de mantequilla) y los Tlatlaollos, entre otros (El cocinero mexicano, 1831). Platillos algunos como las Chalupas que aún no se clasificarían como parte de la identidad gastronómica poblana, menos aún como antojitos.

La ciudad de Puebla y su identidad culinaria.
Manuales, recetarios, cocina y vida cotidiana. Siglo XIX

Dra. Alejandra López Camacho

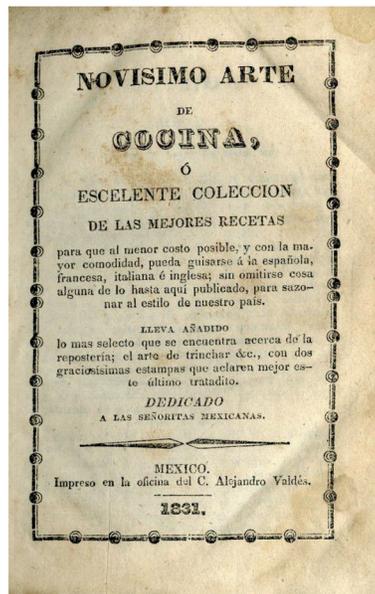
Imagen 3. Portada *El cocinero mexicano*.



Fuente: *El Cocinero Mexicano*, Tomo I (1834).

En aquellos recetarios destacaría la presencia española en ciertos platillos como el lechón relleno, los asados de carnero o los adobos. Sin embargo, también se agruparían guisos a base de maíz, así como recetas con uso de distintos tipos de chiles, frijoles y calabazas. Ahora, fuera de la capital existía la “tendencia provinciana de presumir” y qué mejor sino a través de disponer un recetario en la cocina con sazones europeos y mestizos (Calderón, 2014, p. 291). Los recetarios decimonónicos pueden reflexionarse así, como medios de comunicación culinarios en constante readaptación, pero que a lo largo de los años forjarían una identidad gastronómica para cada lugar sin dejar de relacionarlos con otros espacios geográficos.

Imagen 4. Portada del *Novísimo arte de cocina*.



Fuente: *Novísimo arte de cocina* (1831).

Cabe subrayar que en los manuales de cocineros del siglo XIX no existía una estandarización de las recetas, mucho menos fotografías o imágenes claras que proveyeran de conocimiento a toda aquella persona analfabeta de la cocina. De modo que en estos impresos algunos temas como ingredientes, utensilios, tiempos de cocción, porciones y tipos de condimentos no se mencionan con claridad. En consecuencia se percibe, por parte de la gente que tomara entre sus manos los recetarios, el conocimiento adquirido por herencia frente al contenido de los mismos.

Se aprecia así que en Puebla, las recetas estaban destinadas a las personas entendidas de la cocina, preferentemente a las amas de casa quienes, desde pequeñas, eran educadas en el arte de cocinar pero que por curiosidad o por olvido, requerían de la consulta de un recetario. Objetivo de la enseñanza básica de las mujeres era “halagar a sus invitados” y a

la familia, lo cual de alguna forma era recompensado con el buen comer y desaparición de los platillos en boca de los comensales. De ahí que uno de los primeros recetarios impresos en la ciudad de los Ángeles como es el *Manual del cocinero y cocinera* de 1849 se dedicara "... al bello secso (sic) de Puebla". Aunque este manual también tendría la misión de llegar a las fondas, cafés, pastelerías y "botillerrías [casas o tiendas a manera de café donde se hacen y venden bebidas, helados o refrescos]" (Ayguals de Izco, 1843, p. 3).

El manual de cocinero y cocinera del periódico *La Risa* de Puebla, salió primero en 1849, después en 1861 y en 1881. Sus recetas se usaron también para formar los calendarios del cocinero. Pero estos a su vez son documentos que tienen recetas publicadas en *El cocinero mexicano* (1831). Aunque participa de la dinámica de la copia, es necesario decir que parte de su contenido es singular con un apartado de huevos que no vemos en los otros, además de las tradicionales láminas instructivas para trincar y ejecutar correctamente el servicio de mesa (Juárez, 2012, p. 77).

Cabe hacer un paréntesis referente a los manuales y recetarios de las primeras décadas del siglo XIX y con relación al título con el que aparecían estos textos. Regularmente los libros de cocina en España y en Francia estaban elaborados y dirigidos por y para "cocineros" –hombres-. Esto puede deberse probablemente a que por tradición europea los recetarios habían sido escritos en su origen por los oficiales de cocina de la corte, esto es, por aquellos hombres que cocinaban en los ambientes reales. Para tal caso podríamos mencionar el *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería* de 1611 compuesto por el cocinero mayor del rey Felipe III o el *Libro del arte de cozinar* de 1614 elaborado por Diego Granado, oficial de cocina de la corte española. También los recetarios del pastelero francés Antoin Careme, quien trabajó para la realeza y escribió varias obras como *La pastelería pintoresca* (*Le pâtissier pittoresque*).

En todos estos recetarios y aún desde la época de los romanos destacará la presencia de los hombres en la cocina, no así de las mujeres. Es de recordar que el género femenino no participaba de muchas actividades que se adjudicaban a los hombres y que los cocineros además podrían ser alquimistas, como fue el caso del cocinero de la corte francesa del siglo XIV, Guillaume Tirel, llamado "Taillevent", quien tenía amplio conocimiento sobre química, filosofía de la naturaleza, especias y plantas que podrían resultar peligrosas (Neirinck y

Poulain, 2001). A esto se suma también que algunos recetarios antiguos en el Impero español habían de estar aprobados y con licencia otorgada por la Iglesia Católica, la cual revisaba que no hubiera "... cosa repugnante a la Santa fe católica ni buenas costumbres" (Granado, 1614, p. 2). Sobre esto, faltarían por revisar las recetas de cocina de los conventos de hombres instalados desde el periodo colonial.

Ahora, los recetarios españoles llegados a México y denominados manuales, porque en ellos se podía encontrar no sólo cuestiones de cocina, sino además temas sobre medicina doméstica, higiene, formas de presentar una mesa, secretos de salud y tocador, eran un sumario que anunciaba las mecánicas sobre cómo debía marchar la vida cotidiana de una familia. Sin embargo, también invitaban, en lo que respecta a las recetas contenidas, a la modificación o alteración de las mismas debido a la falta de datos concretos en la preparación de cada platillo. Es así como se llega a distinguir la inventiva a la que empujaban estos textos.

Cada cocinero o cocinera manifestaría su estilo propio y muchos de éstos no habrían utilizado recetas para cocinar, o no las seguirían con exactitud, dado que disponían de una memoria culinaria heredada. Esto a razón de que una buena cocinera o cocinero debía saber: "... sustituir elementos, sustituirlos bien para crear platillos, [...] con [...] sus propios platos y estilo" (De la Fuente, cit. en Maldonado, 2010, p. 14). Esto bien pudo derivar en la evolución y transformación de las recetas que se conocen en la actualidad pero que en aquella centuria aparecen fraccionadas o compartidas con otras distintivas de la gastronomía en la zona centro de México.

Recetarios impresos en Puebla

No quieres caldo con yerbabuena, pues toma hermano la taza llena
(En "Rechifla", *La Cuchara*, 1865, p. 1).

Hablar de los recetarios impresos en Puebla durante el siglo XIX como son: *La Cocinera de todo el mundo*, o *La Cocina sin Cocinera* de 1843, el *Manual del cocinero y cocinera* (tomado del periódico *La Risa*) de 1849 y *La cocinera poblana y el libro de las familias. Novísimo manual práctico de cocina española, francesa, inglesa y mexicana* de 1877, implica sacar a relucir la presencia de la cocina regional española y a su vez la francesa. Esto debido a que los recetarios contienen en su mayoría recetas que en algunos casos fueron publicadas primero en España y luego se reprodujeron en México, a más que quienes estuvieron detrás de la impresión de los recetarios fueron originalmente hombres nacidos en aquel país. Estos recetarios habrían estado conformados así, de recetas extraídas de otros formularios editados en Francia, luego copiados en España con sus toques regionales, pero a su vez de recetarios que ya se habían impreso en México en 1831, como son los mencionados en párrafos anteriores que también contenían recetas mestizas retomadas de otros textos publicados en México.

La Cocinera de todo el mundo, o La Cocina sin Cocinera

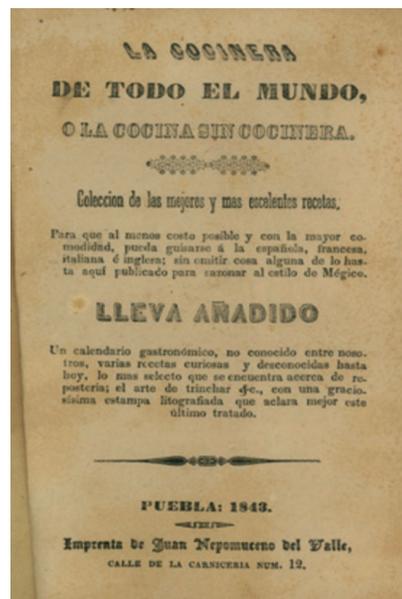
Fue un recetario impreso en la ciudad de Puebla en dos volúmenes en los años de 1843 y 1844. Su impresor habría sido Juan Nepomuceno del Valle cuya imprenta se localizaba en la Calle de la Carnicería # 12 o Calle de la Independencia, actualmente 2 Oriente (Leicht, 2016, p. 183); *La Cocinera de todo el mundo, o La Cocina sin Cocinera*, es un documento que aun cuando en su mayor parte, en cuanto a recetas se refiere, fue copia del *Novísimo arte de cocina* de Alejandro Valdés -impreso en 1831 en la ciudad de México-, presenta ciertas características que le hacen diferente, algo que sin duda ya se anunciaba en el título completo del recetario: *La Cocinera de todo el mundo, o La Cocina sin Cocinera. Colección de las mejores y más excelentes recetas. Recetario que también postulaba:*

La ciudad de Puebla y su identidad culinaria.
Manuales, recetarios, cocina y vida cotidiana. Siglo XIX

Dra. Alejandra López Camacho

Para que al menos costo posible y con la mayor comodidad, pueda guisarse a la española, francesa, italiana é (sic) inglesa; sin omitir la información de los hasta aquí publicados para razonar al estilo de Méjico (sic). Lleva añadido un calendario gastronómico, no reconocido entre nosotros, varias recetas curiosas y desconocidas hasta hoy, los más seleccionados que se encuentran acerca de repostería; el arte de trinchar, & c., con una graciosísima estampa litografiada que aclara mejor este último tratado (Valdés, 1831).

Imagen 5. Portada del recetario.



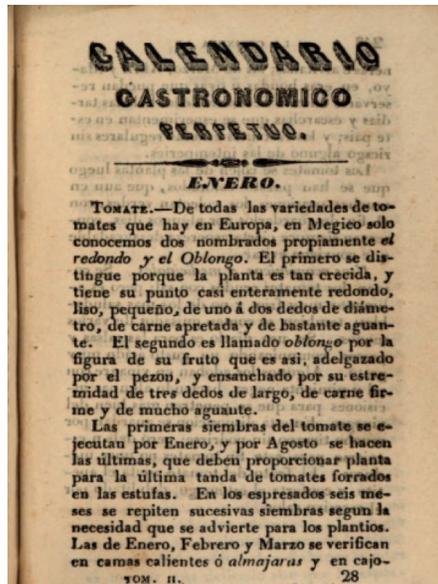
Fuente: *La cocinera de todo el mundo o la cocina sin cocinera* (1843).

En las páginas de *La Cocinera de todo el mundo*, al final del segundo tomo, aparece un “Calendario Gastronómico Perpetuo” en cuyos meses se menciona un ingrediente con sus características generales, tiempos de siembra y cosecha, además de los usos medicinales y económicos que podía tener. Así se habla del tomate, rábano, berenjena, ajo, coliflor, cebolla, nabo, achicoría y capuchina, entre otros. Esta particularidad fue también algo que se distinguió en algunos recetarios editados en Madrid como es en *El libro de las familias*, de 1874 donde se llamaría “Año económico y gastronómico”.

La ciudad de Puebla y su identidad culinaria.
Manuales, recetarios, cocina y vida cotidiana. Siglo XIX

Dra. Alejandra López Camacho

Imagen 6. “Calendario gastronómico perpetuo”.



Fuente: *La cocinera de todo el mundo* (1849, p. 28).

La Cocinera de todo el mundo sería un recetario que al parecer se habría publicado por entregas, lo anterior debido a que en sus últimas páginas aparece una lista de suscriptores de distintos lugares cercanos a la ciudad de Puebla como Matamoros, Querétaro, San Andrés, Veracruz y Atlixco. A grandes rasgos se dirá que parte de las recetas que contiene este documento y al igual que el *Novísimo arte de cocina* de 1831, editado en la ciudad de México, denotan una amplia influencia española y francesa. En ambos recetarios se presentarían recetas de algunos platillos que tiempo después caracterizarían a la cocina de Puebla como son los “Chiles rellenos en nogada de nueces”, el “Mole poblano”, Pipián, “Manchamanteles” y hasta algunas recetas de lo que hoy se conoce como parte de la cocina mexicana, tal es el caso de los Chilaquiles, entre otros. Cabe hacer un paréntesis y mencionar que algunas de las recetas del *Novísimo arte de cocina* serían parte del compilado encontrado en el Ex Convento de Santa Mónica en Puebla. Esto de acuerdo a lo que se dice en el libro *Mujeres construyendo un mundo: las recetas del convento de Santa Mónica en Puebla* donde se aclara que las recetas “fueron tomadas, idénticas” (Garza y Vázquez, 2017, p. 24).

La ciudad de Puebla y su identidad culinaria.
Manuales, recetarios, cocina y vida cotidiana. Siglo XIX

Dra. Alejandra López Camacho

Manual del cocinero y cocinera

En lo referente al *Manual del cocinero y cocinera* de 1849, se identifica que sus recetas habrían sido extraídas en su mayor parte del *Manual del cocinero, cocinera y repostero, con un tratado de confitería y botillería, y un método para trinchar y servir toda clase de viandas, y la cortesanía y urbanidad que se debe usar en la mesa* editado en Madrid en 1828, el cual a su vez habría sido una traducción de un recetario francés. De dicho recetario fue tomado el *Manual* madrileño de 1828; se tradujo de la 5ta. edición francesa de la *Colección enciclopédica de ciencias y artes*, y que con el título de *Manuales* salió en París. Esto explica que a principios del siglo XIX, la cocina del México Independiente y en específico de Puebla tuviera una sazón francesa, además de regional española, pero a su vez poblana y mestiza. Entre la presencia del trigo y en específico del pan como uno de los ingredientes básicos de varias recetas y el casi ausente maíz, entre licores de anís y de otra parte los atoles de chirimoya o cacahuete, ingredientes presentes en los recetarios.

Imagen 7. Portada 1, *Manual del cocinero y cocinera*.



Fuente: *Manual del cocinero y cocinera* (1849).

La ciudad de Puebla y su identidad culinaria.
Manuales, recetarios, cocina y vida cotidiana. Siglo XIX

Dra. Alejandra López Camacho

El recetario impreso en Madrid en 1828 se publicaría en la misma ciudad y por etapas en 1843, en el semanario literario y de gastronomía *La Risa*, bajo la imprenta de la Sociedad Literaria. Su impresor, redactor y amante de la cocina habría sido el español Wenceslao Ayguals de Izco, quien era originario de la región de Vinaroz, municipio de Valencia, España y quien se autodenominaría “Don Abundio Estofado”. Seis años después este recetario habría sido reeditado e impreso en Puebla por quien habría sido el impresor del Periódico Oficial del Departamento de Puebla en los años de 1849 y 1855, José María Macías, cuya imprenta se ubicaría en la calle de Micieses, hoy 5 Sur entre las calles de Avenida Juan de Palafox y Mendoza y 3 Poniente (Historia del Periódico Oficial del Estado de Puebla 1849-1910).

La impresión del recetario en Puebla se habría realizado de forma independiente del periódico *La Risa*, pero bajo el mando del mismo “Don Abundio”. Cabe aclarar que posiblemente Ayguals habría mandado imprimir y darle fin a su *Manual* en la ciudad de Puebla por el gusto y aceptación que existía de las familias poblanas hacia la cocina europea, algo que deja ver en las últimas páginas del recetario a manera de conocimiento de los suscriptores que ya tenía en Puebla, esto aunado a la necesidad del:

Don Dinero, porque es la salsa que hace agradable la vida, así como las ensaladas hacen grato a los asados [...]. Entiendo que mi avaricia no os llamará la atención, si sazónáis en la parrilla de vuestro cerebro, la reflexión de que en mi estandarte están cocidas y fritas cuatro iniciales que os dicen bien claro mi deseo: Suscriptores Poblanos, Quiero Riquezas” (Manual del cocinero y cocinera, 1843, pp. 296-297).

Imagen 8. Portada 2, *Manual del cocinero y cocinera*.



Fuente: *Manual del cocinero y cocinera* (1849, p. 3).

*La ciudad de Puebla y su identidad culinaria.
Manuales, recetarios, cocina y vida cotidiana. Siglo XIX*

Dra. Alejandra López Camacho

El *Manual* se habría reeditado en los años de 1861 y 1881.

El *Manual* se habría reeditado en los años de 1861 y 1881. Una vez en Puebla, a esta publicación en algunos espacios se le habrían sumado recetas con ingredientes que ya tendrían el toque mestizo en ciertos apartados. Aparecerían así, entre sus alcaparras y salsas tártaras, los Moles como el poblano de guajolote y el oaxaqueño, el Mole verde especiado con clavo de olor, los Pepianes colorado y verde; los Tamales y los prehispánicos Ajolotes fritos. Recetas e ingredientes que en algunos casos ya habrían sido publicadas, al igual que el recetario anterior, en el *Novísimo arte de cocina* impreso en México en 1831 por Alejandro Valdés, quien además editaba textos religiosos (*Novísimo arte de cocina*, 1831).

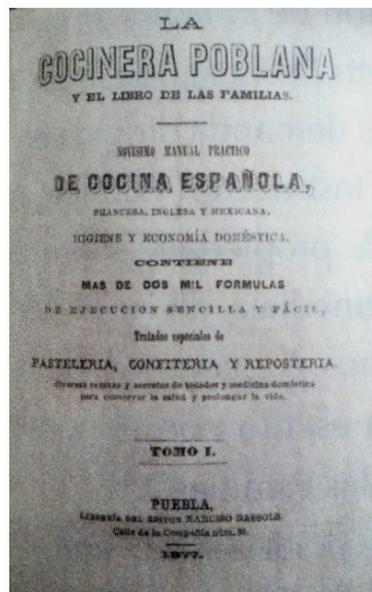
La cocinera poblana o el libro de las familias

En relación a *La cocinera poblana o el libro de las familias* impreso por primera vez en 1877, sería un texto editado en Puebla por el catalán Narciso Bassols y Soriano, quien tendría su librería en la Calle de la Compañía número 20, a una calle de la Catedral (lo que hoy sería la Avenida Juan de Palafox y Mendoza). El establecimiento tipográfico donde se imprimiría sería el de José Ma. Osorio, a cargo de Lucio G. Romero ubicada en la Calle de Santa Clara número 6 (Moreno, 2017). Se dice que Bassols llegaría a México durante la segunda mitad del siglo XIX donde desarrollaría la vocación de librero-editor, desarrollándose con anterioridad como un guitarrista que habría residido en Francia y más tarde en Nueva York, Chicago, Cuba y Veracruz (Juárez, 2012).

La ciudad de Puebla y su identidad culinaria.
Manuales, recetarios, cocina y vida cotidiana. Siglo XIX

Dra. Alejandra López Camacho

Imagen 9. Portada *La Cocinera poblana*, de 1877.



Fuente: Moreno (2017, p. 41).

En lo correspondiente a este recetario, se trataba de un manual enfocado en las cocinas española, francesa, inglesa y mexicana y contenía más de dos mil fórmulas sencillas, además de tratados de pastelería, confitería y repostería. A decir de José Luis Juárez (2012) "... las agrupaciones y apartados de preparaciones mexicanas de alguna manera se juntaron en el periodo de 1872-1877" (p. 110). Este recetario habría sido reeditado en diez ocasiones, seis en Puebla y cuatro en la ciudad de México (Hernández, 2014).

Para el caso de este artículo, se tuvo contacto con la cuarta edición del recetario editado en 1890 por Ángel Bassol y Hermanos, editado en la ciudad de México. Esta versión dividida en dos tomos habría sido aumentada en número de recetas en 2 mil 218, en comparación con la original. Al analizar las páginas de *La cocinera poblana* se aprecia que al igual que los recetarios anteriores se habría integrado con recetas de otros recetarios. En este caso a *El libro de las familias* editado en Madrid, lo cual puede apreciarse en la 6ta. edición de 1856, lo anterior en cuanto a las recetas de cocina española.

La ciudad de Puebla y su identidad culinaria.
Manuales, recetarios, cocina y vida cotidiana. Siglo XIX

Dra. Alejandra López Camacho

No obstante, cabe señalar respecto al recetario español que sería en ediciones posteriores que las portadas de *La Cocinera poblana* y el recetario español serían casi idénticas, no así en el total de contenido de los recetarios. Esto debido a que en el recetario español no se incluiría a la cocina inglesa, aunque sí a la francesa y un apartado (parte sexta) de cocina americana y tratado de repostería y dulcería elaborado por José de la Concepción Bachicha, quien era el Jefe de cocina del “Hotel Salat Nicholas en Charslestown”, Boston (El libro de las familias, 1871).

Otro asunto es que en el recetario editado en Madrid (en la parte americana) se haría referencia, como ingrediente de algunas salsas, al *ají* y no al chile, como se mencionaría en los recetarios editados en México. Razón que se explica por una cuestión histórica debido a que el término *ají* fue usado por los españoles desde su llegada a las Antillas porque es así como los nativos la usaban para denominar a la baya de las plantas del *capsicum*. Este término que proviene del idioma taino que se hablaba en las Antillas, lo usarían además los sudamericanos, así como en algunos otros países.

Imagen 10. Portada *El libro de las familias*.



Fuente: *El libro de las familias* (1871).

*La ciudad de Puebla y su identidad culinaria.
Manuales, recetarios, cocina y vida cotidiana. Siglo XIX*

Dra. Alejandra López Camacho

Otro asunto es que las recetas incluidas en esta sección no serían exclusivamente de la cocina mexicana, sino también de algunas otras partes como Cuba, además de que algunas recetas involucraban la palabra criolla (o) como el “Aporreado criollo” o “Mondongo criollo”. En este recetario editado en Madrid se comenzaría a su vez por incluir un año gastronómico donde, al igual de lo que ocurría en *La cocinera de todo el mundo* se hablaba de algunos productos, sus cuidados y temporadas de siembra y cosecha.

En lo referente a *La cocinera poblana*, el recetario estaría dividido en dos tomos, el primero se enfocaría en la cocina española, francesa e inglesa, mientras que la segunda se enfocaría en la cocina mexicana comenzando por el Mole de guajolote. Dentro de lo que conforma la segunda parte de este recetario y contrario al *Manual* de 1849, se encuentran una serie de platillos que involucran la “Cocina mexicana”. Esto abarca no sólo recetas de lo que hoy forma parte de la cocina poblana, sino además recetas de otros estados del centro de México como el Mole de guajolote y Mole de guajolote poblano, el mole amarillo (de Oaxaca), el mole tapatío (de Jalisco) o el Clemole toluqueño (de Toluca). A razón de esto se puede decir que en estos recetarios, aun cuando aparecía la palabra poblano o Puebla como parte de sus títulos, la noción de cocina poblana se definía en función de un eslabón de cocinas.

Imagen 11. Portada *La Cocinera poblana*.



Fuente: *La cocinera poblana* (1877).

La ciudad de Puebla y su identidad culinaria.
Manuales, recetarios, cocina y vida cotidiana. Siglo XIX

Dra. Alejandra López Camacho

Lo anterior explica entonces que en estos recetarios, así como aparecía la cocina mexicana con platillos donde el chile, el guajolote, las pepitas de calabaza y los tamales eran protagonistas, se incluyeran a su vez "... famosos guisos provinciales de España...", que también formaban parte de una memoria culinaria que data del periodo novohispano y que posteriormente serían parte de la cocina mexicana "como la *buena olla* (Ollas podridas) de Madrid, la *escudela a la catalana* de Extremadura, el *gazpacho* de Andalucía, el *bacalao a la vizcaína* [...] y cosas de Reus..." (Ayguals de Izco, 1849, p. 8).

En consecuencia, se puede decir que en el trayecto del Siglo XIX, las cocinas poblanas se habrían distinguido por una gastronomía poblano/regional mexicano/francesa/regional española, diferenciando que el guajolote sería para el lado mexicano y el pavo para el europeo, bien que la nogada estaría presente en ambos continentes, unos acompañando a los chiles y otros a las gallinas, esto entre una de varias cuestiones que restan por analizar.

Cocina: ingredientes y platillos

Bellos huertos rodean la ciudad. De ellos traen los habitantes frutas y legumbres
(Kolonitz, 1976, p. 22).

¿Cuándo nacieron los platillos que caracterizan a la gastronomía poblana? ¿Cómo se integraron a la entidad poblana guisos catalogados como parte de la cocina mexicana? ¿En qué momento comenzaron a ser parte de su identidad culinaria? Si bien existen distintas leyendas en torno a la época cuando surgen algunos platillos, al revisar los recetarios impresos decimonónicos el concepto de los mismos no está definido al modo de interpretación en que se les conoce actualmente. A esto se suma que en ocasiones las preparaciones como las conocemos logran visualizarse divididas, compartidas en ingredientes o bien con títulos diferentes en cuanto al orden de las palabras. Otra cuestión es que algunos de estos platillos aparecerían en los recetarios de las primeras décadas del Siglo XIX en la sección de "Cocina mexicana", como es el caso del *Cocinero mexicano* de 1831, y no así en los recetarios editados en Puebla.

A lo anterior se agrega que algunas recetas características de la cocina poblana aparecerían con ingredientes diferentes a los que se usan en la actualidad. Tal es el caso de un platillo tan característico y que identifica a la ciudad de Puebla como son los "Chiles en nogada" y que a principios de 1831 en un recetario impreso en la ciudad de México y no en Puebla, estarían rellenos con jamón, aceitunas y huevo duro, aunque bañados en nogada de almendras.

Ahora, sobre la combinación o fraccionamiento de las recetas, a continuación se hará un análisis de aquellas preparaciones que más destacan en los recetarios impresos en Puebla y que en su momento tenían una particular apreciación lingüística y gastronómica. Se trata de Mole poblano de guajolote, Pipián, Manchamanteles, Nogada y Chiles en nogada.

Se aclara que en este trabajo no se ofrecen las recetas de los platillos tal como aparecen en los recetarios decimonónicos debido a que sólo se hace un análisis breve de algunos de sus ingredientes en términos comparativos. No se trata de un recetario, ni de un análisis metodológico de las recetas, sino de un ensayo y análisis histórico de la identidad culinaria de la ciudad de Puebla partiendo de tres recetarios impresos en la ciudad en distintos periodos del siglo XIX, donde se presentan los recetarios y a su vez se analizan algunos platillos representativos de la cocina tradicional poblana actual.

Imagen 12. Naturaleza muerta.



Fuente: Bustos (1874).

Mole poblano de guajolote, Mole de guajolote corriente, Otro de mole poblano y Guajolote en mole poblano

El Mole de guajolote que aparece en los tres recetarios y que se preparaba en varias partes de la zona centro del país como Oaxaca, ciudad de México y Puebla, bien pudo derivar en el Mole poblano pero a su vez en el Mole oaxaqueño y en el Mole Prieto *Oajaqueño*. Estos platillos pareciera guardar cierta rivalidad o competencia en los recetarios como parte de la cocina mexicana del siglo XIX. De acuerdo con lo expuesto en el primer recetario, es decir, en *La Cocinera de todo el mundo* de 1844, se habla del Mole poblano que tendría entre sus ingredientes, además de los chiles ancho y pasilla, culantro tostado y tomates, guajolote, codillo, lomo de puerco y por supuesto manteca para freír el mole (pp. 80-81).

Por otra parte, en el *Manual del cocinero* de 1849 se menciona en sus páginas que el mole poblano de guajolote y el oaxaqueño deben su "... particular gusto a las clases de chile que se les agregan: pues para el primero, hacen uso de un chile dulce que llaman mulato, y para el segundo, de otro que en Oaxaca llaman *chilohatle*" (p. 190). Lo anterior es algo que también puede verse en las recetas de Mole de guajolote y Otro mole de guajolote incluidos en *La Cocinera poblana* de 1890. Siendo que muchos de los ingredientes como la canela, pimienta, clavos de olor, chiles anchos, guajillos y las pepitas de éstos participan de las distintas preparaciones de Puebla y Oaxaca. La diferencia está, como se ha mencionado, en que el mole poblano hace uso del chile mulato, mientras que el oaxaqueño del *chilohatle* o *chilhuacle*, propio de la región de Oaxaca. Cabe aclarar que en la receta contendida en *La cocinera de todo el mundo* no se incluye el chile mulato.

Destaca que la receta del Mole poblano corriente incluido en el *Manual*, también llevaría tomate, chiles anchos y pasilla, pero no culantro ni carne de cerdo, sólo guajolote y manteca. Algo singular en las recetas de estos moles, es que el único que contiene como parte de sus ingredientes la tablilla de chocolate es el Mole Prieto *Oajaqueño* o Mole Prieto, no así el poblano. Esto puede comprobarse en los tres recetarios impresos en Puebla, así como en los recetarios de 1831 editados en la ciudad de México.

A la par, el Mole poblano, Mole de guajolote corriente, Otro de mole poblano y el Guajolote en mole poblano se distinguen uno de otros principalmente por el tipo de chiles y por el agregado de ciertas especias como el comino, culantro y de otros cortes de carne como el codillo, lomo o la papada de puerco. Siendo que el guajolote y la manteca eran base de todos los moles.

Pipián, Pipián colorado de guajolote y Pipián verde

Referente a este platillo, era común denominarle *Pepián* por las pepitas de calabaza con las que se elabora. Sin embargo, el Pipián también podía elaborarse con semillas de ajonjolí, semillas de maíz prieto, almendras o semillas de melón. En los tres recetarios editados en Puebla, este platillo podía ser verde o colorado, todo dependía del tipo de chile con el que se preparara, fueran chiles secos o verdes y del tipo de tomate verde o rojo. Otra característica es que tendrían como ingrediente principal al guajolote y a la manteca; también podrían prepararse con camarones, huevos o pescado para el caso del pipián elaborado con almendras y semillas de melón, además de acompañarse con nopales, papas o con rebanadas de cebolla (*Manual del cocinero*, 1849).

En lo referente a las especias, en *La cocinera de todo el mundo* se menciona al tomillo como uno de los ingredientes para el Pipián verde mientras que para el Guajolote en pipián verde sería el comino. En el *Manual del cocinero y cocinera* (1849) se presenta al culantro tostado, clavo y canela para el caso del Pipián colorado, mientras que para el Pipián de almendras, clavo y pimienta. Finalmente, en *La cocinera poblana* si bien se menciona igualmente al tomillo como especia del Pipián rojo y verde, también se agregaban a este último rajadas de chayote molido para que se pusiera verde (1890).

Cabe apuntar que en recetarios de principios del siglo XIX como es el caso del *Libro de cocina de la gesta Independencia* de 1817 (2002) cuyas recetas se calcula son potosinas, el Pipián también podía estar elaborado con nuez quedando así como un Pipián de nogada, además de contener pasas, lo que le daría un toque dulce al guisado. Otra característica de los pipianes correspondientes a los recetarios tanto poblanos como al resto, es la presencia del pan molido, pan dorado o pan tostado como ingrediente que servía para espesar el guisado.

Manchamanteles

Este platillo dulce que se considera originario de Oaxaca y a la vez de Puebla, es otro que pudiera parecer guarda cierta rivalidad en cuestión de procedencia. El Manchamanteles denota la influencia española, árabe y prehispánica en sus ingredientes, aunque a su vez también asiática. En *La cocinera de todo el mundo* (1843), se encuentra una receta de Manchamanteles donde aparecen ciertos productos que le dan un toque español con la presencia de chorizos, aceitunas, carne de puerco o pollo; vinagre, canela, clavo y pimienta, pero también el toque prehispánico donde intervienen los jitomates, chiles secos y ciertas frutas como el plátano largo, además del camote, cacahuate y calabaza de castilla.

Por otra parte, en *El Manual del cocinero y cocinera* (1849), sólo aparece una receta de Manchamanteles destacándose por contener algunas frutas como la piña, manzana y plátano, además de camote, azúcar, carne de puerco, chiles anchos y jitomates. Sobresale en esta receta la presencia del orégano como condimento, algo que no aparece en las otras recetas.

Destaca que en *La cocinera poblana* (1890) aparecerían 16 recetas de Manchamanteles, siendo la principal diferencia entre éstos, la presencia o ausencia de frutas además del azúcar, y la incorporación en algunas recetas de los ayocotes o bien chorizos y aceitunas al igual que se mencionó en la receta contenida en el primer recetario. Aunque a su vez, algunas recetas incluirían chícharos y ejotes, pasas, almendras, semillas de calabaza; así como manzanas, peras, cebollas cocidas y deshojadas además de jamón.

Cabe señalar que en el recetario anónimo titulado: *Dos manuscritos mexicanos de cocina. Siglo XVIII*, editado por la colección de recetarios antiguos del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (2002), el Manchamanteles aparecería como un platillo característico de la cocina mexicana, no señalándose su procedencia pero sí guardando mucha semejanza con las recetas de Manchamanteles poblano del siglo XIX con la incorporación de ingredientes como la piña, plátano y azúcar, aunque esta receta incorporaría al ajonjolí tostado y molido. Bien que en el *Cocinero mexicano* de 1831 este guiso no sería dulce y únicamente incorporaría al camote como uno de los ingredientes principales, además de alcaparras, nueces y piñones.

Chiles rellenos en salsa de nogada

Otro ejemplo de platillos que caracterizan en la actualidad a la cocina poblana son los Chiles en nogada; sin embargo, en los recetarios decimonónicos aun cuando aparecen recetas de “Chiles rellenos con salsa de nogada” o los “Chiles rellenos en nogada”, los chiles podían tener distintos tipos de rellenos y la nogada podía estar elaborada con ciertas semillas molidas como almendras, nueces, semillas de mostaza, ajonjolí, o bien piñones. Ya en los manuales del siglo XIX aparecían recetas de nogada como parte de algunos platillos elaborados con nuez molida, éste es el caso del “Pipián de nogada” o de los “Pollos en nogada”.

Ahora, cuando se revisan los recetarios editados en la ciudad de Puebla, este platillo no aparecerá, como es en el caso de *La cocinera de todo el mundo* (1843) como “Chiles rellenos en nogada”, los cuales estarían rellenos de huevo batidos y bañados de una salsa elaborada con ingredientes molidos donde se incluían: chile ancho, cominos y pan frío molido, además de la nuez. Sale a relucir que en este recetario se incluiría una receta de “Bobo en salsa de nogada”, elaborada con mostaza molida y cernida para quitar el picor, además de almendras, canela, clavo, vinagre, alcaparras y aceitunas. En el *Manual* de 1849, este platillo no aparecería como tal; sin embargo, en *La cocinera poblana* (1890) se hablará de “Nogada para chiles con jamón” o de “Nogada para chiles rellenos”; estos últimos ya contendrán muchos de los ingredientes con los que se preparan en la actualidad los chiles, con la combinación de elementos dulces y salados. Siendo la nogada y la granada, que no lo capeado ni el perejil que se usaría para el relleno, el distintivo del platillo.

Cabe apuntar que a principios del siglo XIX, en los recetarios editados en la ciudad de México como es en el *Novísimo arte de cocina* (1831) se hablaría de “Chiles rellenos en nogada de nueces”, aunque en esta receta los chiles estarían rellenos y fritos con huevo, además de que la salsa de nogada se prepararía, entre otros ingredientes, con chile ancho y cominos. Por otra parte, en el *Cocinero mexicano* (1831), los “Chiles rellenos en nogada” estarían rellenos, entre otros picadillos, con carne, perejil, azafrán, azúcar, pasas, acitrón, aceitunas, chilitos, almendras y piñones, semejándose más al platillo con el que se identifica en la actualidad a este guiso en la entidad poblana.

A manera de conclusión

Tras lo expuesto, se podría finalizar diciendo que la aceptación que pudieron haber tenido estos recetarios en las familias poblanas bien pudo deberse a la diversidad de cocinas presentes en los textos. A más de la memoria culinaria colonial y del gusto que existió sobre estas preparaciones e ingredientes que se fueron definiendo y enriqueciendo de generación en generación.

Algo interesante en los recetarios es que si bien no se proporcionaban cantidades y medidas exactas, las recetas estaban consideradas para familias numerosas de quizá 12 ó 14 personas. Esto bien puede apreciarse cuando se menciona como parte de los ingredientes, un guajolote en la preparación de muchos de los guisos poblanos, ave preferida para los moles, pipianes y adobos. Esta situación continuaría muy presente hasta en los recetarios editados en el siglo XX, como es el caso del recetario *Puebla y su cocina* publicado en 1971 donde las porciones variarían de 40 a 12 personas (*Puebla y su cocina*, 2002).

Se ve entonces cómo los recetarios no estaban dirigidos a todo tipo de público pues, en una sociedad donde la impresión de los textos y elaboración del papel resultaba costosa, habría sido común que las cuestiones de cocina pasaran de voz en voz y de generación en generación. De ahí que las recetas que pueden leerse en estos manuales, aun cuando son pocas las enfocadas en la cocina poblana, estaban pensadas para una clase social pródiga.

Por tanto y para finalizar, se está tomando en cuenta a una identidad culinaria poblana pensada en términos de opulencia. Cuestión que ya se refleja en lo que se entiende por "... cocina colonial, aquella que se realizaba en los fogones de las clases opulentas, fueran estas criollas o de funcionarios reales, incluyendo en estas categorías sociales las de los conventos monjiles y el clero bien aposentado" (Asensio, cit. en Anónimo, 2002, p. 8).

La identidad culinaria de la ciudad de Puebla a lo largo del siglo XIX versaría entre un legado español aún presente en un México y en una Puebla con costumbres coloniales, y por otra parte, una culinaria poblana que al paso de los años se fusionaría, se integraría y apropiaría de otras influencias regionales nacionales. Pero si bien la cocina poblana es herencia del mestizaje culinario prehispánico y español, lo es también del mundo árabe, asiático, francés, italiano e inglés cuya riqueza gastronómica enriqueció los paladares del Nuevo Mundo.

Bibliografía

Anónimo (2002). *Dos manuscritos mexicanos de cocina. Siglo XVIII*, Colección Recetarios

Antiguos. México: CONACULTA.

Anónimo (2002). *Libro de cocina de la gesta Independencia. Nueva España, 1817*, Colección Recetarios Antiguos. México: CONACULTA.

Anónimo (1843-1844). *La Cocinera de todo el mundo, o La Cocina sin Cocinera. Colección de las mejores y más excelentes recetas. Para que al menos costo posible y con la mayor comodidad, pueda guisarse a la española, francesa, italiana é inglesa; sin omitir la información de los hasta aquí publicados para razonar al estilo de Méjico. Lleva añadido un calendario gastronómico, no reconocido entre nosotros, varias recetas curiosas y desconocidas hasta hoy, los más seleccionados que se encuentran acerca de repostería; el arte de trinchar, & c., con una preciosísima estampa litografiada que aclara mejor este último tratado, 2 vols.* Puebla: Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle, Calle de la Carnicería núm. 12.

Calderón de la Barca, M. (2014). *La vida en México durante una residencia de dos años en este país*. México: Ed. Porrúa.

El cocinero mexicano (1831). *El cocinero mexicano o, colección de las mejores recetas para guisar al estilo americano, y de las más selectas según el método de las cocinas española, italiana, francesa e inglesa. Con los procedimientos más sencillos para la fabricación de masas, dulces, licores, helados y todo lo necesario para el decente servicio de una buena mesa*, 3 vols. México: Imprenta de Galván, a cargo de Mariano Arévalo.

El libro de las familias (1871). Novísimo manual práctico de cocina española, francesa y americana, higiene y economía doméstica. Contiene más de dos mil fórmulas de ejecución sencilla y facial. Tratados especiales de pastelería, confitería y repostería, diversas recetas y secretos de tocador, medicina doméstica para conservar la salud y prolongar la vida. Madrid: Librería de D. Leocadio López, Editor, Calle del Carne, número 13.

La ciudad de Puebla y su identidad culinaria.
Manuales, recetarios, cocina y vida cotidiana. Siglo XIX

Dra. Alejandra López Camacho

Galván R., M. (1845). *Diccionario de cocina o El nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*. México: Imprenta de I. Cumplido.

Garza M., R. M. y Vázquez A., C. (2017). *Mujeres construyendo un mundo: las recetas del Convento de Santa Mónica en Puebla*. México: Secretaría de Cultura/ Instituto Nacional de Antropología e Historia/ Benemérita universidad Autónoma de Puebla.

Granado, D. (1614). "Licencia", *Libro del arte de cozina: en el qual se contiene el modo de guisar de comer en qualquier tiempo, assi de carne como de pescado, para sanos y enfermos y conualecientes, assi de pasteles, tortas y salsas como de conseruas a la vsança española, italiana y tudesca de nuestros tiempos*, Lerida por Luys Manescal i a su costa.

Hernández, J.M. (2017). *Orígenes de la cocina poblana. Secreto de Ángeles*. México: Ed. Planeta.

Hernández y Martínez, M. E. G. (2014). *Chiles en nogada. Historia, leyendas y recetas*. México, Puebla: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla/Ediciones del Lirio.

Juárez L., J. L. (2012). *Engranaje culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX*. México, D. F.: CONACULTA.

_____ "Fuentes culinarias de la Biblioteca Nacional de Antropología e Historia: Calendario del cocinero, 1865-1867". *Revista Nueva Época*, pp. 31-35 (Julio-septiembre, 2010). México: Diario de campo 1.

Kolonitz, P. (1976). *Un viaje a México en 1864*. México: SEP/SETENTAS.

La cocinera poblana y el libro de las familias (1890). México: Tipografía de Ángel Bassols y hermanos.

Leicht H. (2016). *Las calles de la ciudad de Puebla*, T. I. México: Secretaría de Cultura/ Gobierno del Estado de Puebla.

Maldonado, C., (2010). *Recetario tradicional. Celaya, fines del siglo XIX*. Prólogo de Eugenia de la Fuente de Iturriaga, en Maldonado Celerina, Colección de recetarios antiguos. México: CONACULTA.

Manual del cocinero, cocinera y repostero (1828). Manual del cocinero, cocinera y repostero con un tratado de confitería y botillería, y un método para trinchar y servir toda clase de viandas, y la cortesanía y urbanidad que se debe usar en la mesa. España, Madrid: Imprenta de D. L. Amarita.

Manual del cocinero y la cocinera (1992). Manual del cocinero y la cocinera tomado del periódico "La Risa" de 1849. Edición Facsimilar. Puebla/México: Centro de Estudios de Historia de México/Gobierno del Estado de Puebla.

Moreno B., R. (2017). *La Cocina en Puebla. Tradición y modernidad de un patrimonio, elogio de La Cocinera poblana.* Edición y estudio introductorio. México: BUAP/Ediciones Educación y Cultura.

Neirinck, E. y Poulain, J-P. (2001). *Historia de la cocina y de los cocineros. Técnicas culinarias y prácticas de mesa en Francia, de la Edad Media a nuestros días.* España: Editorial Zendrea Zariquiey.

Novísimo arte de cocina o excelente colección de las mejores recetas (1831). México: Impreso en la oficina del C. Alejandro Valdés.

Puebla y su cocina (2002). 4ta. Edición. México: Centro Benéfico de Mayorazgo.

Ramos M., M. (Comp.) (1997). *Hazme Cazón. Los historiadores y sus recetas de cocina.* México: Centro de Estudios de Historia de México.

*La ciudad de Puebla y su identidad culinaria.
Manuales, recetarios, cocina y vida cotidiana. Siglo XIX*

Dra. Alejandra López Camacho

Hemerografía

La Risa (1843-1844). *Enciclopedia de extravagancias. Obra clásico-romántica, de costumbres, de literatura, de sana moral, de gastronomía y de carcajadas*. Escrita en prosa y verso por varios poetas de buen humor y un habilísimo cocinero, T. 1. Madrid. Publica la Sociedad Literaria bajo la dirección de Wenceslao Ayguals de Izco.

La Cuchara (27 de enero de 1865). “Rechifla”, Ciudad de México, Tipografía del comercio a cargo de Joaquín Moreno/Cordobanes # 8.

Páginas web

Bueno, P. y Ortega R. (2017). “De la fonda nueva a la nueva cocina. La evolución del gusto culinario en España durante los siglos XIX y XX”, *Revista de libros* 2da. Época, n° 19-20, Madrid/España, 1 de agosto de 1998. Recuperada de: <http://www.revistadelibros.com/articulos/evolucion-de-la-cocina-espanola-durante-los-siglos-xix-y-xx>

Historia del Periódico Oficial del Estado de Puebla 1849-1910 (2017). Recuperada de: http://archivogeneraldelestado.puebla.gob.mx/images/articulos_investigacion.pdf

Plano topográfico de la ciudad de Puebla (1856). Recuperado de: <http://www.fotosdepuebla.org/mapas/jpg/1856a.jpg>

Pinturas

Arrieta, A. (1865). *Cocina poblana* (Óleo sobre tela).

Bustos, H. (1874). *Naturaleza Muerta* (Óleo sobre tela).