

# La presencia del maíz en

## *El cocinero mexicano*

Por Inga Erika Hernández González<sup>1</sup>

**Palabras claves: maíz, recetarios, historia, alimentación, siglo XIX.**

*El cocinero mexicano, ó colección de las mejores recetas para guisar al estilo americano* fue publicado entre 1831 y 1909. A lo largo de casi 80 años de presencia, este recetario mostraba al público mexicano 1,789 platillos oriundos de diversas latitudes, así como preparaciones *nacionales*. En este emblemático libro de cocina cuya primera edición fue compuesta en tres tomos, se incorporaron guisos que incluyen ingredientes ancestrales de nuestro país entre los cuales se encuentra el maíz.

En el tomo I, se disponen 18 recetas de almuerzos ligeros tales como quesadillas elaboradas con masa de maíz rellenas de queso, de chicharrón con epazote y chile ancho o pasilla, de flor de calabaza y de ahuate; chalupas fritas en mantequilla con salsas de distintos chiles; envueltos rellenos de picadillo, queso, huevo y morcón que podían bañarse con mole o pipianes y adornarse con aceitunas, almendras, pasas, piñones y jamón. También se introducen indicaciones para elaborar los tlatlaollos o tlacoyos y los chilaquiles en salsas de jitomate con chile verde, de chiles anchos, de clemole, de pipián de ajonjolí o de pepita acompañados de carnes y embutidos.

Asimismo, se encuentran las recetas del atole de maíz, del champurrado y de un turco de cacahuazintle, mientras que en el último de los tomos se describe el proceso para elaborar chicha, una bebida fermentada de maíz y piña. Los tamales también tienen cabida, tanto aquellos que incorporan azúcar y capulines, como los de chiles con especias y los de frijoles, otros con relleno de piñones, almendras y nueces, o bien, de carne de cerdo o pollo. Sin embargo, cabe resaltar que en la última y más difundida edición del recetario, se dice que los

---

<sup>1</sup> Licenciada y Maestra en Historia, UNAM. Estudiante de Doctorado en Historia, Posgrado UNAM.  
[ingahg@gmail.com](mailto:ingahg@gmail.com)

tamales de frijoles y de capulines no suelen servirse en las *mesas decentes* y que cuando se presentan en ellas, no son elaborados por las *señoritas*, sino por las mujeres indígenas.

Así pues, a final de cuentas, si bien es cierto que los alimentos ancestrales aparecen en esta clase de recetarios destinados a las *señoritas mexicanas*, en ellos permea el desdén ante determinadas preparaciones tradicionales de la cocina popular. Algunos sectores de la sociedad decimonónica buscaban mostrarse a la altura de las grandes naciones *civilizadas* y los platillos a la francesa, inglesa e italiana que abundan en *El cocinero mexicano*, tenían un estatus de irrefutable superioridad ante nuestros tamales de maíz y frijol.

Fuentes consultadas:

*El cocinero mexicano*, 3 t., México, Conaculta, 2000.

Juárez López, José Luis, *Engranaje culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX*, México, Conaculta, 2012.

*Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*, México, MA Porrúa, Secretaría de Cultura, 2016. [Reproducción facsimilar de la edición de 1888]