

Los recetarios de cocina michoacanos

Sol Rubín de la Borbolla

Dedicado a Giorgio De'Angeli
presente siempre en estos Encuentros.

RESUMEN

La cocina michoacana es producto de la riqueza cultural y de los recursos naturales que hay en su territorio. Es el resultado de la mezcla de culturas de pueblos originarios y de otros que fueron conquistadores, de nuevas formas y sabores que los migrantes han traído a estos lugares. Como patrimonio cultural, se reconocen en él las herencias y la creatividad de las cocineras michoacanas; las familias no han dejado de reproducir los platillos favoritos; hoy en día muchos restaurantes se sienten orgullosos de contar con una carta que ofrece especialidades regionales y estacionales.

Toda esta tradición oral ha sido registrada en recetarios que, según las viejas costumbres, no sólo consignaban platillos de procedencia local, sino que, en muchos casos,

eran platillos que reflejaban los gustos de las familias, su posición económica y social y las tradiciones culinarias de ciertas fiestas y conmemoraciones.

COOKBOOKS FROM MICHOACAN

ABSTRACT

Michoacan's cuisine is produced by both the cultural and natural resources of the region. It is the consequence of the cultural mixture of the original nations and their conquerors, of new forms and flavors brought to the region by migrants. As a cultural heritage one can encounter both the legacy and creativity of michoacan's cooks. Families have not stopped reproducing their favorite dishes, nowadays, many restaurants are proud of offering regional and seasonal dishes in their menus.

All this oral tradition has been registered in cookbooks, which, in accordance to old customs, registered not only local dishes, but also, in many cases, dishes which showed family tastes as well as their socio-economic position and the culinary traditions for certain feasts and commemorations.

La cocina michoacana es producto de la riqueza cultural y de los recursos naturales que hay en su territorio. Es el resultado de la mezcla de culturas de pueblos originarios y de otros que fueron conquistadores, de nuevas formas y sabores que los migrantes han traído a estos lugares. Como patrimonio cultural, se reconocen en él las herencias y la creatividad de las cocineras michoacanas; las familias no han dejado de reproducir los platillos favoritos, hoy en día muchos restaurantes se sienten orgullosos de contar con una carta que ofrece especialidades regionales y estacionales. En los mercados se encuentran las materias primas y las delicias, dulces y saladas, que identifican a la cocina michoacana como una de las más ricas y variadas de nuestro país.

Los más puros platillos aborígenes, purépechas-taras-cos, conviven con viandas orientales y europeas. La influencia mudéjar queda reflejada por igual en los alfarjes de los techos de Angahuan y Naranja, que en la complicada alquimia oriental de unas manitas de cerdo en salsa de ajonjolí; en el gusto por las especias, y la pastelería grasa y melosa como sultanas de harem, nos dice Guadalupe Pérez San Vicente en la introducción al recetario de Carmen Arriaga de Zavaleta.

Toda esta tradición oral ha sido registrada en recetarios que, según las viejas costumbres, no sólo consignaban platillos de procedencia local, sino que, en muchos casos, eran platillos que reflejaban los gustos de las familias, su posición económica y social y las

tradiciones culinarias de ciertas fiestas y conmemoraciones.

Este artículo muestra parte de la riqueza culinaria que quedó escrita en recetarios michoacanos. Seguramente existen algunos más de los que aquí describimos, pero los que reseñamos han dejado una huella importante, ya sea por su antigüedad, por quienes los escribieron o por la investigación que hay atrás de ellos.

Cronológicamente, uno de los más antiguos es el *Manual de cocina michoacana* de Doña Vicenta Torres de Rubio, publicado por primera vez a finales del siglo XIX, cuando muchos de los recetarios familiares habían empezado a editarse; posteriormente, con el apoyo del Gobierno del Estado, de la fundación Herdez y de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, se hizo una reedición facsimilar en el año 2004. En la introducción de esta edición, la maestra Teresa Martínez Peñaloza anota:

No obstante ser muchas las voces que me hablan de la personalidad de Vicenta Torres de Rubio, sólo quiero destacar de entre ellas, las que refrendan su mexicanidad y su acendrado regionalismo pues reconociendo las influencias extranjeras en las cocinas de su época, argumenta que aquí no se condimenta ni se sazona al estilo europeo sino en casos excepcionales...

De la localidad de Purépero, el profesor Carlos Cerda y Escobedo, publicó en 1945 el libro *Cocina michoacana, repostería, dulcería, cremas y gelatinas* que, a pesar de las restricciones del título, incluye recetas saladas de carnes, vísceras, tamales, pescados, moles. Una gran mayoría de ellas están dedicadas a platillos de larga tradición regional como los dulces cubiertos, el mole colorado o el guajolote en cuñete.

En 1962 apareció el libro *Villa Montaña cuisine* de Ray Coté, fundador del hotel del mismo nombre en la ciudad de Morelia, en versión inglesa y con una portada del Maestro pintor Alfredo Zalce, con las mejores recetas del establecimiento, entre las cuales aparecen algunos platillos michoacanos.

Posiblemente uno de los libros más recordados y citados es el de Doña Carmen Arriaga de Zavaleta, *Cocina michoacana*, aparecido en 1965, en cuyo prólogo Guadalupe Pérez San Vicente hace un recorrido histórico culinario por diferentes regiones del estado. El libro, que ha tenido numerosas reimpressiones, fue resultado de la recopilación de varios recetarios antiguos a los que se agregaron muchos de los platillos de esa gran cocinera que fue la tía Carmen.

Muy poco tiempo después apareció el libro *Recetas selectas de la cocina moreliana*, en 1966, de varias autoras encabezadas por Paz Arango de Ugarte. Como en la tradición de los viejos libros de cocina, existe un primer capítulo dedicado a la mesa: *La más destacada nota*

de distinción de una familia se da en la mesa; es el lugar de la casa en donde se revelan la educación, la finura y las buenas costumbres.

En el año de 1988, el Voluntariado del Banco Nacional de Crédito Rural realizó un gran esfuerzo para editar una obra a nivel nacional. El libro *Comida familiar en el estado de Michoacán*, forma parte de esta colección que años después fue reeditada por el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes y la editorial Océano. La colección se propone rescatar la tradición culinaria de los estados con un sentido educativo: en cada uno de ellos, además de las recetas, hay información acerca de los productos regionales, su valor nutrimental, festividades, guías de restaurantes, bibliografía recomendada y un glosario de términos locales y culinarios generales, todo lo cual ha convertido dicha colección en una importante fuente de información.

Siendo una de las más sólidas instituciones de investigación en México, El Colegio de Michoacán no podía dejar de tratar el tema de la gastronomía. Publicó en el año 1995 un delicioso libro llamado *Michoacán a la mesa*, escrito por varios autores, la gran mayoría de ellos historiadores, coordinados por el maestro Don Luis González y González. Cada artículo es una rica fuente de datos; fotografías de gran calidad complementan los textos. En este libro, América Pedraza reseña tres importantes recetas del Estado:

- El de Doña Livier Ruiz de Suárez que la califica como una *investigadora acuciosa de la cocina michoacana, y desde luego cocinera comprometida con la preservación y difusión de la gastronomía mexicana.*
- El recetario anónimo de 1865 en el cual *es evidente que quienes se dieron a la tarea de formar este recetario pensaban en un texto para publicar o al menos dejar las 189 fojas que lo integran para que las generaciones venideras conocieron el sabor de Michoacán.*
- El libro de Doña Vicenta Torres aquí ya comentado.

Impulsados y coordinados por José Iturriaga de la Fuente, un grupo de funcionarios de la Dirección General de Culturas Populares se dio a la tarea de editar una colección que bajo el nombre de Cocina indígena y Popular promoviera y rescatara estudios y recetarios de todo el país. Dentro de esta gran obra, que ha sido paradigmática en el conocimiento de la gastronomía mexicana, desde el año 2000 a la fecha se han publicado dos libros dedicados al Estado de Michoacán:

- *Recetario de las atápakuas purépechas*, de J. Santos Martínez Márquez, María Rosalina Méndez Agustín y Elvia Tomás Martínez, quienes en una edición bilingüe ayudan a enriquecer la memoria colectiva de sus comunidades y motivo de orgullo y reafirmación étnica, según palabras de la maestra Tere-

sa Martínez Peñaloza, quien hace el prólogo a esta edición.

- *Recetario de pescados, aves y otros animales de la región lacustre de Pátzcuaro, Michoacán*, de María Rosalina Méndez y J. Santos Martínez Márquez, también en una edición bilingüe purépecha español, con una introducción en la que, además de hacer una reseña histórica de escritos acerca de productos alimenticios y platillos de la región lacustre, reflexionan sobre el deterioro ecológico de las comunidades de la zona.

El Cronista de la ciudad de Pátzcuaro, Don Enrique Soto González, publicó en el año de 2004 el libro *Riendo riendo... y Pátzcuaro comiendo*, amena lectura de refranes, sucesos y recetas tradicionales.

Patrocinado por el restaurante Los Mirasoles, en el año 2008 se publicó el libro *La cocina de Rubí Silva, cocina tradicional y familiar de Michoacán, México*, en una edición bilingüe español-inglés, como parte de un trabajo de rescate y promoción de la gastronomía michoacana que la familia ha venido haciendo desde hace varios años.

La periodista y promotora cultural, Yolanda Sereno Ayala, publicó en el año de 2008 el libro *Los sabores del tiempo, gastronomía moreliana*, y como ella misma lo menciona en la presentación: *El motivo de esta publicación, es precisamente rescatar, para revivir, la gastronomía moreliana del siglo pasado, a través de las recetas de fami-*

lias vallisoletanas, como un regalo para los amantes de la tradición del buen comer, y con ello de la cultura de la capital michoacana. Al mismo tiempo, para que se reconozca y aprecie la variedad de platillos regionales, ante el embate de la cocina estandarizada. La gastronomía moreliana debe considerarse como parte del patrimonio cultural de nuestra entidad.

Hasta aquí he presentado libros que, en muchos, casos fueron pensados no sólo como recetarios, sino como obras de investigación, información y reflexión acerca de las costumbres y tradiciones culinarias michoacanas, además del valor nutricional y del carácter patrimonial cultural que éstas tienen.

Existen también otras obras que sin ser propiamente recetarios están ligadas a la gastronomía michoacana y aportan información fundamental en este rubro.

De estas obras destacan:

Etnomicología purépecha, el conocimiento y uso de los hongos en la Cuenca de Pátzcuaro, Michoacán, publicado por la Dirección General de Culturas Populares en 1981.

La alimentación de los nahuas en Michoacán, de Antonio Vázquez Márquez, publicado por el Instituto Michoacano de Investigaciones Sociales A.C. en el año de 1984.

De oficio panadero: testimonios de panaderos michoacanos, de Ernestina Arreola Izquierdo, publicado por el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes en el año de 2003.

Pátzcuaro...dulce tradición que se volvió leyenda la nieve de pasta de la Pacanda, de Enrique Soto González, cronista de la ciudad, publicado a 100 años de la fundación de esta tradicional nevería de los portales en el año de 2005.

La Michoacana historia de los paleteros de Tocumbo, de Martín González de la Vara, editado por El Colegio de Michoacán y el Gobierno del Estado en el año 2006.

Paranguas hogar de manjares michoacanos, con textos de Cristina Barros, Prisciliano Jiménez y Adalberto Ríos y fotografías de éste último, publicado por la Editorial Lunwerg y el Gobierno del Estado en el año de 2006.

Los cultivos tropicales en Michoacán época colonial y siglo XIX, de Gerardo Sánchez Díaz, publicado, entre otros, por la Fundación Produce A.C., el Fondo Editorial Morevallado y otras instituciones en el año 2008.

En otros recetarios de investigadores como Josefina Velázquez de León, Alicia Gironella y Giorgio De'Angeli, Diana Kennedy, Mary J. Andrade, Patricia Quintana, la gastronomía michoacana ocupa un lugar importante, como el caso de la obra de Doña Teresa Castelló Yturbi-de y María Josefa Martínez del Río de Redo *Delicias de antaño historia y recetas de los conventos mexicanos*, en

la que consignan historia y recetas de los siglos XVI al XVIII de Conventos de Morelia y Pátzcuaro.

Por supuesto tampoco hay que olvidar los trabajos de investigación de antropólogos, etnólogos e historiadores que, sin haber tenido como fin el consignar las cocinas michoacanas, dejaron por escrito costumbres y tradiciones que dan cuenta de la estrecha relación entre los diferentes aspectos de la cultura y del patrimonio cultural, como el tomo dedicado a la gastronomía del “*Atlas cultural de México*”, publicado por el Instituto Nacional de Antropología e Historia y el Grupo Editorial Planeta en el año de 1988.

A pesar de que la bibliografía no es pequeña, falta investigar y documentar la gastronomía de importantes regiones del Estado como la costa, la tierra caliente o la zona oriente.

Los recetarios y estos libros que rememoran largas tradiciones familiares son documentos relevantes para la valoración de la cocina como patrimonio cultural; proporcionan información sobre costumbres y tradiciones, y representan, hoy en día, instrumentos para la trasmisión del conocimiento fuera del ámbito familiar y deliciosa lectura de prácticas, sabores y costumbres que identifican a los michoacanos.

Copyright of Hospitalidad ESDAI is the property of Universidad Panamericana and its content may not be copied or emailed to multiple sites or posted to a listserv without the copyright holder's express written permission. However, users may print, download, or email articles for individual use.