

# Una lección de civilización: el papel global del afrancesamiento de los recetarios para la conformación del ideal burgués de modernidad. Tres casos de estudio

*A Lesson for Civilization: The Global Role of French-Style Cookbooks in the Construction of an Ideal Bourgeois Modernity. Three Case Studies*

ALIA THERESSA MONDRAGÓN MORENO\*

Recepción: 1 de septiembre de 2022

ISSN (impreso): 1665-8973

Aceptación: 17 de enero 2023

ISSN (digital): en trámite

DOI: 10.25009/ursc.v21i42.2780

## *Resumen:*

Este artículo tiene el objetivo de construir una historia que permita comprender por qué la tradición culinaria cortesana francesa se convirtió en una lengua franca para los recetarios occidentales modernos. Se argumenta que la cocina francesa y las estructuras afrancesadas para construir recetarios fueron una herramienta ideológica importante para la construcción del ideal burgués de modernidad. En este texto se recupera la historia del nacimiento y desarrollo de la *haute cuisine* en el marco de la conformación de los estados absolutistas y la posterior expansión de los estados nacionales. Enseguida, se explica su adaptación como conducto ideológico para la promoción de ideas como civilización, modernidad e ideología de razas en el proceso de la expansión de los imperios coloniales decimonónicos. Se concluye con la ejemplificación de la expansión y adaptación de estas ideas en tres casos de estudio de recetarios del siglo XIX que fueron escritos en México, Estados Unidos y la India colonial.

\* Alumna del Doctorado en Historia, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional Autónoma de México, Ciudad de México, México, e-mail: aliamondragon@gmail.com.



*Palabras clave:* Recetarios, *haute cuisine*, imperios coloniales decimonónicos, civilización, modernidad, India, México, Nueva York.

*Abstract:*

The purpose of this paper is to narrate a history that allows us to understand why the French courtly cooking tradition became *lingua franca* of modern Western cookbooks. I posit that French cooking and French-style cookbook structures were an important ideological tool to construct a bourgeois ideal of modernity. In this text we go back to the history of the birth and development of French *haute cuisine*, created between the consolidation of the absolutist-state and the emergence of the nation-state. Later, I explain its adaptation as an ideological conduct to promote ideas of civilization, modernity and race ideology during the growth of colonial empires in the nineteenth-century. Finally, I conclude exemplifying the expansion and adaptation of these ideas in three case-studies of nineteenth century cookbooks written in Mexico, United States of America and colonial India.

*Key words:* Cookbooks, *haute cuisine*, 19th century colonial empires, civilization, modernity, India, Mexico, New York.

**L**A PUERTA QUE NOS ABRE LA HISTORIA GLOBAL para encontrar narrativas diversas que vayan más allá de los límites de los estados nacionales, nos da la oportunidad de reflexionar más detenidamente acerca de cómo pensamos en los recetarios en cuanto que documento histórico. El objetivo de este artículo es construir una historia que nos permita comprender por qué la tradición francesa se convirtió en una lengua franca para los recetarios occidentales a partir del siglo XVIII. En el proceso indicaré en qué consiste esta tradición francesa, cómo se extendió a lo largo de Europa y de qué forma su influencia fue determinante en las ideas en torno al buen comer de los imperios coloniales del siglo XIX. Parto de la premisa de que el afrancesamiento en los recetarios es una marca de prestigio asociado a ideas como la modernidad,<sup>1</sup> la civilización y las

<sup>1</sup> Las ideas en torno a lo moderno son innecesarias de discutir en este espacio. Para efectos de este artículo la *modernidad* es un concepto asociado a los procesos de industrialización y mundialización de la economía durante los siglos XVIII y XIX, mismos que están vinculados a ideas en torno a la superioridad racial, al

teorías raciales europeas, de tal manera que, aunque con sus propias singularidades y expresiones de transculturación, muchos países adoptaron esta retórica en sus recetarios como una forma de integrarse a una dinámica global de modernización durante el siglo XIX.

Para ejemplificar este argumento ocuparé tres estudios de caso: *El nuevo cocinero mexicano*, anónimo (México, 1831); *Twenty-Five Cent Dinners for Families of Six*, escrito por Juliet Corson (Estados Unidos, 1879), y *Culinary Jottings for Madras*, de Wyvern (India, 1878). Aunque esta selección proviene de mis intereses particulares y en lo absoluto pretende ser un análisis completo de la riqueza de cada uno de estos documentos o de su contexto, me parece que son recetarios de enorme valor para hablar acerca de cómo el afrancesamiento de los recetarios se adaptó a contextos tan distintos. Para el primer caso, se trata de un recetario con una enorme importancia para la formación de una retórica nacional en un Estado de raíces coloniales, que se halla en la tarea de conformar su propia identidad, pero vinculada a un proceso de reconocimiento mundial. En el segundo caso, el recetario adapta la idea del prestigio afrancesado a un público migrante del sector obrero de Nueva York, lo que me permite reflexionar sobre el subgénero del recetario frugal y sus implicaciones retóricas al conceptualizar la alimentación como un tema de nutrición o placer —y cómo esto se relaciona con la historia de los recetarios afrancesados burgueses—. <sup>2</sup> En el tercer caso, vemos cómo la retórica francesa cumple un papel de gran importancia para marcar una jerarquía racial urgente entre las pequeñas comunidades angloindias y la población racializada de la India colonial. A su vez, también vemos cómo existe un proceso de adaptación de esta tradición que es el resultado de una reflexión sobre lo que significa ser angloindio y vivir en esta suerte de atrincheramiento cultural.

Este artículo busca ser una invitación a las discusiones históricas nacionales en torno al trabajo con los recetarios de todo el mundo, partiendo

nacionalismo burgués y, en general, al proceso civilizatorio eurocéntrico. Éste es un concepto que además se empleará de forma frecuente en los recetarios (moderno o nuevo se usan de forma intercambiable), sugiriendo una innovación, una mejora y una separación marcada entre algo que sucedió antes.

<sup>2</sup> En este recorrido histórico el concepto de burguesía puede ir más allá de la identidad nominal que tenían los grupos en ascenso o hegemónicos. Sin embargo, uno de los argumentos principales es que los recetarios nacionales modernos de los siglos XVIII y XIX expresan formas de sociabilidad que reflejan valores y principios que corresponden a un modelo de nacionalismo burgués (cfr. Bak-Geller, 2009).

del supuesto de que las historias mexicanas de la comida y la cocina se beneficiarían enormemente de ampliar sus horizontes a una mirada global. El proceso del afrancesamiento de los libros de cocina es uno de los muchos procesos mundiales donde la historia mexicana se integra.

## LA HAUTE CUISINE DE LA CORTE FRANCESA

Durante el siglo XVI la clase nobiliaria estaba pasando por una transformación que dará pie a la cultura cortesana moderna. Fue en Italia donde se combinaron las condiciones materiales necesarias para la constitución de cortes que se salían del esquema feudal y, por amasar grandes fortunas, se volvían en centros de producción de conocimiento, artes y decoro social (Mennell, 1985, p. 108).<sup>3</sup> Una de las funciones más importantes de los recetarios —en la medida en que eran escritos por cocineros al servicio de las cortes— era el enaltecimiento de las prácticas culinarias de la nobleza europea y la burguesía en ascenso. En la concomitancia de este proceso y la consolidación del uso de los recetarios impresos como tal, encontraremos el inicio de la modernización de la cocina francesa —como será el caso de la mayoría de los estados europeos— hacia propuestas distintivas que claramente se alejan de la tradición medieval.<sup>4</sup>

Es interesante que los pocos recetarios franceses que fueron escritos en el siglo XVI demuestren un conservadurismo bastante arraigado al conocimiento medieval popularizado por figuras como Taillevent, cuya influencia, a través de sus manuscritos del siglo XIV, trascendió a los recetarios impresos (Mennell, 1985, p. 71). En este sentido, es difícil explicar cómo sucedió, pero *Le cuisinier françois* de François Pierre de la Varenne, publicado en 1651, es el primero que indiscutiblemente expresa una idea moderna de la cocina.

François Pierre de la Varenne iniciará con una retórica que luego se volverá estándar en los recetarios afrancesados: primero, busca asociarse a la

<sup>3</sup> Todas las citas han sido traducidas por mí, a menos que se indique lo contrario.

<sup>4</sup> De manera más bien anecdótica, el despertar culinario francés se ha atribuido a la incorporación de Catalina de Médici a la corte francesa (y a su séquito de cocineros) cuando llegó a casarse con Enrique II en 1533; similarmente se ha responsabilizado a María de Médici por esto mismo, cuando se casó con Enrique IV en 1600. No queda evidencia que dé fe de estos relatos, pero la influencia de Italia sobre Francia es probable, aunque difícil de rastrear con claridad (Mennell, 1985, pp. 63-70).

aristocracia francesa, indicando que su protección ha sido clave para su desarrollo como cocinero. Segundo, el autor se presenta a sí mismo con mucho orgullo profesional, de manera que su autoridad está establecida desde su experiencia sirviendo en los hogares de mayor prestigio. En tercer lugar, en su propuesta culinaria el autor ubica al tope de su recetario el *bouillon*, que ocupará a partir de ahora un privilegiado lugar en la cocina francesa porque consiste en una base de sabor para numerosos platillos, especialmente salsas. Varenne también iniciará un paulatino alejamiento del uso de condimentos muy fuertes para acompañar las comidas o el gusto por las carnes exóticas, prácticas típicamente medievales. Los sabores que profesa Varenne se enfocan especialmente en el uso de hierbas de olor (especialmente el perejil y el tomillo) y hongos, en los procesos de reducción para concentrar los sabores de las carnes y, en general, en la atención a la cocción lenta y delicada que resalte las cualidades propias de los cortes (Flandrin & Montanari, 2013). Veremos otras sugerencias técnicas innovadoras como el uso de claras de huevo para clarificar los caldos —*consommé*— o el uso de la *roux* como agente espesante para líquidos (Mennell, 1985, pp. 72-73).<sup>5</sup> *Le cuisinier françois* representa un parteaguas muy incipiente de la *haute cuisine*, la cual se definirá a través de la innovación de varias generaciones de cocineros cortesanos.

*Le cuisinier françois* circuló ampliamente entre los cocineros franceses e ingleses —su primera traducción al inglés fue tan pronto como 1653—. La popularidad de Varenne le ameritó varios seguidores. A partir de la segunda mitad del siglo XVII la cocina cortesana francesa contará con cocineros que crearán distintivos gastronómicos muy claros para la élite aristócrata: en 1654 Nicholas de Bonnefon publicará *Les Délices de la campagne*; en 1656 Pierre de Lune editará *Le Cuisinier, L'Escole parfaite des officiers de bouche*, de Jean Ribou, verá la luz en 1662, y el afamado Massialot dará a conocer *Le Cuisinier Roïal et burgeois* en 1691. Estos recetarios continuarán con las propuestas de Varenne, además de evidenciar un alejamiento certero de la cocina medieval al introducir, por ejemplo, la mantequilla (que, como lácteo, era poco asociada a la cocina aristocrática) como base para las salsas en vez del vinagre de agraz (Mennell, 1985, pp. 72-73).

<sup>5</sup> El *roux* en esa época se hacía con migas de pan; hasta el siglo XVIII se usará la combinación clásica de harina y mantequilla.

A partir del siglo XVII la élite aristócrata transformará sus formas de consumo de alimentos en tres instancias:

1) *La búsqueda de sabores delicados en vez de fuertes* (Mennell, 1985, pp. 72-73): el distanciamiento del uso de especias estará dado (aunque parezca irónico) por la presencia cada vez más asequible de este tipo de productos orientales gracias a los efectos de las Compañías de Indias Orientales tanto neerlandesa como británica. En la medida en que los sabores fuertes dejaron de ser un distintivo social, nuevas formas de preparación de comida resultaron atractivos a los estratos más altos.

2) *La idea en torno a la alimentación como un acto de degustación y no nutricional*: los recetarios nos permiten hacer evidente el paulatino abandono de prácticas galénicas (propias de las mesas medievales) en torno a la nutrición, para dejar paso a una forma de alimentación que tomaba más en cuenta las armonías artísticas de los sabores y el gusto. Esta transformación es consistente con una nueva concepción del chef como artista.<sup>6</sup>

3) *El desarrollo de intrincadas etiquetas en la mesa*: en concordancia con el abandono de las ideas de Galeno, este punto se evidencia en el cambio de los servicios en las mesas. Éstos pasaron de ser *à la française* (donde una enorme diversidad de platillos eran dispuestos en la mesa para que el comensal eligiera qué, cuánto y en qué orden comer) a ser *à la russe* (donde se servía en tiempos y combinaciones específicamente elegidas por el cocinero).<sup>7</sup> Este segundo requería de mucho más recursos, fluidez en la etiqueta y número de sirvientes (Wilson, 1994, pp. 117-144).

Es justo decir que para finales de la década de 1730 la idea de una *cuisine moderne* estaba bastante afianzada en la mente del público general.

<sup>6</sup> En el pensamiento de Galeno, que recupera la base de Hipócrates, dominante durante la Edad Media, la alimentación debía determinarse en función de la teoría de los humores. Un buen anfitrión ofrecía alimentos variados para que los comensales eligieran, según su propia constitución, cuál era más adecuado para consumir (Flandrín & Montanari, 2013).

<sup>7</sup> Este tipo de servicio obtiene su nombre por haber sido utilizado primero por el príncipe Alexander Kurakin en su visita a la corte francesa, durante la década de 1830. Sin embargo, su uso se documenta en Francia e Inglaterra a mediados del siglo XIX y hacia la década de 1890 fue que comenzó a adoptarse de manera global. Se le acredita al chef Félix Urbain Dubois haber sido precursor de esta transición entre los dos tipos de servicios en la década de 1860, cuando sirvió para el Príncipe Orloff de Rusia (Mennell, 1985, p. 150; Visser, 2012).

A un siglo de François Pierre de la Varenne, los gustos eran distintos y las cocinas se habían vuelto espacios ilustrados de disciplina y orden, basados en sistemas racionales (Day, 2009, p. 113). Recetarios como el de Menon, *Nouveau traité de la cuisine* (1739); *La cusinière burgeoise* (1746) del mismo autor, o *Les Dons de Comus* (1739), atribuido a François Marin, continuarán con el proceso de determinación de esta nueva cocina cortesana, que se caracterizará (además de lo ya mencionado) por la enorme diversificación de tipos de platillos o la inclusión de recetas que denoten conocimiento de otras cocinas cortesanas de prestigio internacional. Esto generará complejos códigos en la etiqueta culinaria como una forma de distintivo social. Desde Edimburgo hasta Moscú, la cocina de la corte francesa era entendida como el estándar de la etiqueta más elevada. Su relevancia no pasará desapercibida para una pujante clase burguesa que buscaba ser partícipe de este distintivo social.

El alto refinamiento de las prácticas culinarias cortesanas dieciochescas se volvió un tema de emulación social para los sectores burgueses. Esto es evidente en la forma en que el mercado de los recetarios fue poco a poco atendiendo también a esta clase, que cada vez se volvía más influyente y poderosa. Muchos cocineros de la época ampliaron sus recetarios para dirigir algunas palabras al tercer estado, para quienes se escribían versiones simplificadas o abaratadas de recetas usualmente destinadas a la corte. Naturalmente *La cusinière burgeoise* fue un libro cardinal para este sector pujante, donde la palabra “burguesa” estaba asociado a los sectores medios domésticos, pero, como se puede adivinar por el título del libro (*La cocinera burguesa*) también tenía implicaciones de género bastante evidentes.

La cocina cortesana francesa influyó en otras gastronomías europeas de una forma que podríamos describir como provisional y fundamentalmente retórica. Muchos de los recetarios clave de Europa occidental evidenciaban conocimiento de prácticas francesas, las cuales reconocían sin dejar de dar primacía a las tradiciones nacionales. Ejemplos de ello son *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi* (Turín, 1766);<sup>8</sup> *Nuovo arte de cocina* (España, 1745) de Juan Altamiras, o *Arte de cozinha* (Lisboa, 1732) de Domingos Rodrigues. Muy notoriamente el caso de *The Art of Cookery Made*

<sup>8</sup> *El cocinero piamontés perfeccionado en París.*

*Plain and Easy* (Inglaterra, 1747) de Hannah Glass, demuestra cómo la retórica británica tenía un marcado desdén hacia la cocina francesa, que consideraban poco económica e innecesariamente lujosa. Esta negativa era una forma de demostración de virtud nacional promovida casi exclusivamente por las mujeres, quienes gozaban de mucha popularidad como autoras de este género (y que no tenían parangón en Francia). No obstante, es imposible hablar de purismo culinario en ninguno de estos ejemplares, pues la influencia (en incluso copia directa) de recetas francesas ha sido ampliamente demostrada (Mennell, 1985, p. 95).

Un último aspecto a notar para comprender la consolidación de la *haute cuisine* como estandarte de prestigio internacional es el papel del *gastronome*, una figura posrevolucionaria.<sup>9</sup> Los dos “padres” de la gastronomía —en cuanto que género literario— serán los contemporáneos Alexandre-Balthazar-Laurent Grimond de la Reynière (1758-1838) y Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826). Sus obras más destacadas, respectivamente, son el *Almanach des gourmands* (publicado anualmente entre 1803 y 1812) y *La Physiologie du goût* (1826). Estos textos abordaban la comida y la degustación de una manera práctica y filosófica, construyendo un imaginario —principalmente parisino— en torno al buen comer que tendría una línea de seguidores que prácticamente puede rastrearse hasta los almanaques restauranteros de hoy en día. Su influencia, además de estar presente en ejercicios paralelos en otros países, está explícitamente presentada en los recetarios de tradición francesa del siglo XIX: muchos autores usarán la autoridad de los *gastronomes* más importantes para afianzar su propuesta en la urdimbre de la cocina sofisticada y sibarita, lo cual era de enorme ayuda precisamente para los recetarios que tenían como público implícito a los sectores medios femeninos, es decir, a la clase burguesa.

El aspecto social más importante de los *gastronomes* es que fueron los principales agentes de una derrama epistémica aburguesada, donde los gustos y conocimientos aristócratas se volvieron propiedad pública al momento

<sup>9</sup> Aunque los conceptos de “epicúreo”, “*gourmand*” o “*gourmet*” son similares al del gastrónomo, en el sentido de que son jueces del buen comer, aquéllos difieren del último porque éste es generalmente entendido como alguien que no sólo “cultiva sus propios gustos refinados por los placeres de la mesa, sino que también *escribe* al respecto y ayuda a cultivar el gusto de otros”. La gastronomía es, estrictamente hablando, un campo de conocimiento que se desarrolla fundamentalmente en el tintero (Mennell, 1985, p. 267).



de ser impresos y publicados por estos escritores (Day, 2009, p. 147). Luego de la Revolución francesa el ámbito restaurantero en París creció excepcionalmente y, con él, la opinión e innovación de estos escritores fue ganando peso en la esfera pública. El papel de estos personajes, como mediadores entre la conformación de reglas de comportamiento de las élites y la dispersión de este conocimiento a través de la palabra escrita, debe ser comprendido dentro del proceso civilizatorio. En pocas palabras, los *gastronomes* eran precursores de modas entre los sectores medios y altos de los entornos urbanos.

La importancia de estos personajes no sólo debe ser entendida en el contexto de la escena pública de inicios del siglo XIX. Al contrario, el papel de los *gastronomes* se inserta dentro de un proceso más longevo de la domesticación del apetito, en el cual Europa occidental, con el desarrollo de esas culturas cortesanas ya mencionadas, practicará la restricción y el control —que privilegia la calidad sobre la cantidad— como formas de expresión de civilización (Mennell, 1985, pp. 31-32). Asimismo, a partir del siglo XVIII la idea de la comida como un acto de deleite y no de nutrición comenzó a entenderse dentro de este mismo discurso civilizatorio porque la cocina era vista como un arte elevado y, en cuanto que tal, era objetivo en sus definiciones. Así como el comer se separó de la idea galénica de la nutrición, el buen gusto también se separó del carácter nacional de cada cocina. Es decir, los franceses, con ayuda del *gastronome*, se autodenominaron como una nación con buen gusto, algo que tendría que ser evidente para cualquier cultura; en otras palabras, Francia se declaró como la poseedora indisputada del buen gusto (objetivo) culinario (Flandrin & Montanari, 2013). Esta capacidad de autoproclamación debe comprenderse como parte del prestigio nacional del que Francia gozaba en esta época.

Comprender de una manera más compleja la figura del *gastronome* es significativo para el enfoque global, pues, al hablar de las metrópolis del siglo XIX, la idea de civilización está siendo constantemente construida en contraste con las sociedades coloniales. Veremos más adelante que la idea de la frágil distinción entre *cenar* y *comer* forma parte intrínseca de las ansiedades coloniales a finales del siglo XIX. La capacidad virtuosa de la autocontención y selectividad de los alimentos que se degustan, así como el modo y el contexto específico en el que se hace (la etiqueta), se volvió

rápidamente un distintivo social que, sí, separaba a los estratos más elevados del resto de la población pero, en el siglo XIX, también separaba a lo que se concebía como las razas superiores.

Al mismo tiempo que comienzan a consolidarse los imperios coloniales decimonónicos, sobre todo después de las guerras napoleónicas, el ascenso de la burguesía como nueva clase hegemónica, proporcionó el contexto ideal para la expansión definitiva de la cocina cortesana francesa. Muchos de los cocineros antes protegidos bajo el ala de sus patrones aristócratas se vieron en la obligación de exiliarse e instalarse en casas de nobles extranjeros, lo mismo para el caso de los *gastronomes*. Tanto la Revolución como el Primer Imperio francés transformaron sensiblemente el mundo gastronómico europeo (Day, 2009, p. 147). Será entonces cuando podremos avistar a los primeros chefs estrella: cocineros de entrenamiento francés que tenían una fama inusitada por sus restaurantes, publicaciones y/o la élite a la que atendían. Estos personajes se posicionarán no sólo como cocineros, sino como artistas por mérito propio. En el periodo revolucionario, Antonine Beauvilliers fue de los primeros en adquirir reconocimiento público por la fundación, en 1782, del restaurante parisino La Grand Taverne de Londres, pero mucho más famoso fue su rival, el chef *pâtissier* Marie-Antoine Carême. A estos nombres se suma una lista importante de figuras públicas altamente influyentes en la cocina de Europa occidental como Eustache Ude, Alexis Soyer, Charles Elmé Francatelli y Auguste Escoffier. Así pues, en el siglo XIX la *haute cuisine* ha llegado a todas las cocinas de los sectores medios hacia arriba con distintas interpretaciones y adaptaciones. No es coincidencia que ésta sería la época más álgida del imperialismo europeo.

## LA IDEA DE LA COMIDA Y LA EXPANSIÓN DE LOS IMPERIOS COLONIALES DECIMONÓNICOS

Se ha dicho que el hombre es un animal que cena. Criaturas de razas inferiores comen y beben; sólo los hombres cenan. También se ha dicho que él es un animal que cocina; pero algunas razas comen su comida sin cocinarla [...]. No es una *cena* a la que se sienta el aborígen australiano, quien roe su hueso hasta casi desnudarlo y luego se lo arroja a su mujer. Y el nativo de Tierra del Fuego tampoco cena cuando

agarra un puñado de barro rojo. Cenar es el privilegio de la civilización. El rango que un pueblo ocupa en la gran escala puede ser medido por la forma en que ingiere su comida, tanto como por la forma en que trata a sus mujeres. La nación que sabe cómo cenar ha aprendido la lección primordial del progreso. Implica tanto la voluntad como la habilidad de ordenar y de rodear de idealismos y adornos las condiciones más mundanas de la existencia humana; donde sea que la voluntad y la habilidad existan, la vida no puede ser del todo innoble. (Beeton, 1861, p. 905)<sup>10</sup>

Una cita precisa dice más que cualquier otra apertura a esta sección. Queda pues claro, el arraigo de la idea del bien comer en las consideraciones de supremacía racial del siglo XIX. Isabella Beeton es la autora de los recetarios más importantes de la época victoriana. *The Book of Household Management* (1861) es un referente *sine qua non* para hablar de los libros de cocina y manuales domésticos modernos porque su importancia e influencia marcó el siguiente siglo de la historia británica del género, además de que es representativa de los valores imperiales de este gigante colonial. Rachel Laudan explica que para esta época las cocinas europeas burguesas se basaban en cuatro alimentos clave que, por efecto de la expansión colonial, dominaron el mercado global y ascendieron en la escala del valor simbólico: el trigo, la carne de res, la mantequilla y el azúcar. Estos alimentos eran ampliamente consumidos por los sectores burgueses y la clase asalariada, que conformaban la mayor parte de la población de cualquier ciudad industrializada. Considerando el crecimiento desmesurado del Reino Unido y Estados Unidos —en sus poblaciones, economía e influencia imperial—, es coherente referirse como “cocinas anglo” a aquellas basadas en estos ingredientes (Laudan, 2019, pp. 327-32).

Es importante dimensionar la expansión global de esta base anglo, que se extendía a los dominios coloniales donde la población era eurodescendiente. Esto aplica tanto para Estados Unidos como para otros territorios aún del dominio británico como Canadá, Australia o Sudáfrica. Las implicaciones ideológicas de esta base alimenticia están fuertemente asociadas a nociones de superioridad racial vinculadas con, por ejemplo, el darwinismo social o la ética protestante del trabajo —así que podemos hablar de darwinismo culinario— (Bak-Geller, 2009). Muchos políticos, economistas, médicos e

<sup>10</sup> Todas las citas cuyo libro de referencia está en inglés fueron traducidas por mí.

intelectuales anglosajones afirmaban que el éxito de las sociedades urbanas industriales del mundo tenía una correlación con la alimentación. Las hipótesis planteaban que el consumo del pan y la carne subyacían al crecimiento de una población abundante, enérgica y laboriosa que construía con sus propias manos el progreso a través de una ética del ahorro, la domesticidad y la nutrición integral. Esta población que había triunfado en Inglaterra y Estados Unidos era la misma que, corpulenta y energizada, iba a la conquista imperial (Laudan, 2019, p. 330). Como hemos visto, esta base alimenticia fue sobre la cual la *haute cuisine* fue desarrollada. ¿Qué implica para las poblaciones no-anglo la diseminación de la idea de que hay una base alimenticia que perfecciona al carácter y constitución humanas?

Por supuesto, la idea de la superioridad de las sociedades que consumían estos cuatro productos básicos iba de la mano con la idea de la superioridad de los productos en sí mismos. Muchas teorías nutricionales de la época aseguraban que el trigo era una mejor fuente alimentaria que otros granos, especialmente el maíz o el arroz, debido a la cantidad de proteína o al “material nitrogenado”. No debe sorprendernos que, en concordancia con los valores europeos en torno a la cocina, las especias fueran aditamentos que los expertos miraban con las narices en alto.<sup>11</sup> Las propuestas científicas y pseudocientíficas de la época también ponían en alto a la carne bovina por ser un alimento que otorgaba vigor, virtudes morales y capacidad intelectual.

La influencia francesa es un fenómeno rastreable en la manera en que las metrópolis coloniales difundieron ideas en torno al bien comer con sustentos científicos y pseudocientíficos. En el siglo XIX la *haute cuisine* de las cortes prerrevolucionarias no era la idea dominante que se promovía, sino que las burguesías hegemónicas consumían sus propias cocinas nacionales, pero con la conciencia de que el afrancesamiento era un potente distintivo social que podía profundizar las jerarquías de clase o raza. Visto así, podemos considerar a lo francés como la lengua franca gastronómica, que era fundamental al momento de posicionarse internacionalmente o de establecer relaciones diplomáticas entre distintos territorios. “Monsieur

<sup>11</sup> Por ejemplo, Maria Eliza Rundell se refiere a la cúrcuma como una especia apreciada por sus cualidades antibiliosas. También se refiere al *curry* como una buena comida para la gente de bajos recursos por el aporte energético de las especias (Rundell, 1827, p. 133). Sin embargo, se consideraban poco adecuadas para personas con constituciones débiles porque podían causar adicciones (Laudan, 2019, p. 335).

Cloup, otro chef francés, fue un miembro esencial del séquito de lord Auckland, gobernador general de la India, cuando éste se encontró con el gobernante de Afganistán en 1837, en Simla, a los pies del Himalaya, para asegurarse de que el líder favorecía los intereses británicos y no los rusos” (Laudan, 2019, p. 365).

Las ideas en torno a las virtudes civilizatorias de estas comidas, el tipo de platillos que con éstos se preparaban y los modos específicos de servirlos y comerlos (entiéndase, la tradición afrancesada), se reprodujo ampliamente en los hogares de toda Europa occidental, sus colonias y los estados-nación con aspiraciones civilizatorias occidentales. Evidencia de ello se encuentra en los recetarios, manuales domésticos, revistas y escuelas de cocina que proliferaron durante el siglo XIX. En este tipo de documentación queda patente la relevancia del orgullo doméstico asociado a la identidad nacional y, por extensión, al prestigio imperial. Esto sucede a partir de la década de 1830, cuando comenzaron a aparecer en cantidades importantes manuales domésticos y recetarios, que buscaban educar a las jóvenes amas de casa en las artes de la administración del hogar. Los ejemplos de estos documentos abundan en Inglaterra, Alemania, Francia, Estados Unidos, Dinamarca, Austria, Polonia, Grecia, la India, Indonesia, Argelia, la Indochina francesa o Japón, por mencionar algunos casos (Laudan, 2019, pp. 335-340).

Es más, los procesos de industrialización que se vivieron con gran rapidez y a escala mundial durante la segunda mitad del siglo XIX, permitieron procesos de importación y exportación de productos de origen europeo nunca antes visto. Éstos hicieron posible reproducir las cocinas burguesas nacionales afrancesadas en las colonias y estados de herencia colonial. Asimismo, era posible encontrar chefs de formación francesa sirviendo en hoteles y restaurantes prestigiosos, no sólo en ciudades como París, Londres, Berlín, Viena, Nueva York o Moscú, sino también en la Ciudad de México, Saigón, Calcuta, Bombay, Madrás, Nueva Delhi o Tokio. En todas estas ciudades la población podía surtirse de productos afrancesados en panaderías, pastelerías o *boutiques* gastronómicas de prestigio.<sup>12</sup>

<sup>12</sup> Laudan (2019, p. 372) menciona, para el caso de México, por ejemplo, restaurantes como Tívoli, Prendés, Maison Dorée, el Café Colón o el Jockey Club. Las tiendas que surtían productos europeos eran El Globo, el Palacio de Hierro y Deverdum.

La cocina francesa tenía tanto prestigio como lengua franca que el entrenamiento de los chefs se salía por mucho del control que podían ejercer las escuelas prestigiosas de las metrópolis. Considerando la vasta extensión a la que llegaba la cocina francesa, sería ingenuo pensar que todos los chefs que trabajaban en dichos restaurantes eran franceses o siquiera se habían formado en Francia. Podemos hablar, por el contrario, de segundas o terceras generaciones que nunca habían estado en este país y aun así eran expertos en su cocina: “El cocinero francés del gobernador de Calcuta ganaba un poco de dinero adicional impartiendo clases de cocina. Los cocineros italianos de entrenamiento francés trabajaban en las cocinas de los barcos de vapor ingleses, entrenaban a los goas, quienes, al ser cristianos, no tenían ningún reparo en comer carne de res o puerco y, más tarde, instalaron restaurantes y pastelerías en Bombay” (Laudan, 2019, p. 376). Aunque esta diseminación del conocimiento de la tradición francesa puede enfrentarnos a cada vez más complejos procesos de transculturación, seguían existiendo ciertos indicadores que nos dan una pista de estar tras una tradición francesa: el uso amplio de la mantequilla como base alimenticia, la recuperación de la idea de las salsas madre a base de *bouillon*, el uso de hierbas y, por supuesto, la nomenclatura francófona. Mucha de la comida que se servía en estos entornos, particularmente los coloniales, provenía de la cocina local o eran platillos novedosos que no fueron inventados en Francia ni por chefs franceses, pero pasaron por un proceso de “blanqueamiento” que permitía que adquirieran una connotación prestigiosa: Escoffier, por ejemplo, occidentalizó el *curry* usándolo en un *emincé de volaille au curry* —es decir, un pollo servido en salsa bechamel con un poco de *curry* (Laudan, 2019, p. 379).

La cocina afrancesada se volvió una suerte de *performance* de aquellos grupos que buscaban ostentar un estatus en relación con su jerarquía racial y de clase. Hablar acerca de la mundialización de la cocina francesa debe hacerse con bemoles respecto a qué significa este concepto en un contexto de expansión imperial y cómo esta tradición europea de recetarios impresos —porque, en el siglo XIX, no era algo privativo de Francia ni provenía únicamente de este centro— tenía numerosas variaciones locales. Para el caso de los recetarios que se escriben desde la periferia (es decir, desde fuera del núcleo metropolitano europeo), la tradición

francesa se reproduce a partir de tensiones entre el prestigio retórico que ésta permite y la necesidad de adaptación y resistencia. Los siguientes tres casos de estudio permiten ver superficialmente cómo los contextos particulares determinaron de qué manera la influencia francesa era adaptada o cuestionada y para qué propósitos específicos servía.

*El nuevo cocinero mexicano*

El primer caso de estudio nos conduce, por una cuestión meramente cronológica, a México. Este recetario, de autor anónimo, está construido en forma de diccionario. Dentro de los ejemplos franceses que he mencionado es una estructura poco habitual, pero existe un caso que ejemplifica esta tendencia decimonónica: *Dictionnaire de cuisine et economique ménangère* de M. Burnet, publicado en 1836. Importante subrayar aquí que la primera edición de este recetario mexicano no estaba construido en forma de diccionario, sino que esto es el resultado de una reedición. El nombre original del documento de 1831 es *El cocinero mexicano o colección de las mejores recetas para guisar al estilo mexicano*. Más allá de la estructura, la influencia francesa de este recetario es más evidente aún que en los subsecuentes casos de estudio. La elaboración de los primeros recetarios mexicanos estuvo en manos de editoriales francesas especializadas en libros en español —por ejemplo, Rosa y Bouret, Garnier Fères, Bossange, etc.—, las que se dieron a la tarea de construir, codificar, ilustrar y comercializar lo que comenzaremos a conocer como la gastronomía mexicana decimonónica (Bak-Geller, 2009). El proceso de creación de recetarios mexicanos (donde los primeros dos ejemplares son el recetario aquí presentado y el *Arte novísimo de cocina*, también publicado en 1831) está indiscutiblemente vinculado a la conformación de un Estado-nación independiente. El modelo de nación de las élites mexicanas decimonónicas decidió supeditar la influencia española a la francesa para tener referentes culturales entendidos como modernos, que colocarían a la nación mexicana en el camino del progreso. La identidad nacional estaba dada por un sentimiento de americanismo —que confrontaba al imperialismo europeo— que vino con la independencia y, aunque es innegable la influencia de los franceses, los recetarios mencionados harán énfasis en la cualidad

americana de sus propuestas, lo cual les permite también penetrar en las tradiciones hispanoamericanas, al menos hasta la segunda mitad del siglo XIX (Bak-Geller, 2009).

Se debe insistir en que la influencia francesa en los recetarios burgueses modernos es más esquemática: es evidente en la nomenclatura, en las bases alimenticias, en las técnicas, en la forma en que se organiza el conocimiento y en el reconocimiento, a veces explícito, de la superioridad civilizatoria de las técnicas gastronómicas francesas; sin embargo, debemos recordar que para el siglo XIX éstas son ideas bastante globalizadas que sirven a intereses nacionales antes que a la subordinación francesa como tal. No es distinto el caso de *El nuevo cocinero mexicano*, donde se muestran diversas recetas de origen o nomenclatura francesa, pero que se producen con adecuaciones al gusto y referentes mexicanos. Así, en un gesto de capacidad de agencia de la narrativa nacionalista mexicana, la defensa del maíz es esperable, indicando que es un alimento mundialmente conocido como beneficioso para los pobres: “Entre la gente más acomodada tiene poquísimo uso, si no es para los enfermos, a quienes se administra con provecho, por tener la cualidad de mantener las fuerzas del paciente sin irritar los intestinos y sin causar fatiga al estómago, a causa de su levedad y abundancia de fécula” (Galván, 1845, p. 49). Esto se oponía a las ideas nutricionales que en Europa circulaban, que consideraban este alimento como degenerativo o, en el mejor de los casos, menos nutritivo que el trigo. Además de exaltar sus cualidades, el recetario también educa en técnicas que son exclusivas de este alimento como la nixtamalización (Galván, 1845, p. 4). En esta misma lógica de dignificación de las raíces nacionales, la nomenclatura en náhuatl subraya los orígenes y la identidad de las recetas, comparándolas con supuestos equivalentes en las cocinas internacionales (Bak-Geller, 2009): “De la palabra mexicana *Auauhtli* se ha derivado ésta [*Auauhtle*], por la que se designan los huevecitos del insecto [...]. Después de molido se come en torta, y su sabor es parecido al del [caviar]” (Galván, 1845, p. 51).

A partir de 1858 el recetario pasará a subrayar la identidad específicamente mexicana del contenido. Ello tiene implicaciones retóricas importantes porque supone el enaltecimiento de la cocina nacional mestiza, que se pretende incorporar a la narrativa de las cocinas prestigiosas internacio-



nales, las cuales son nacionalistas pero eurocéntricas, es decir, fluidas en la lengua franca. En este sentido, lo que se promueve en México es la reproducción de estructuras de poder de raíces coloniales, donde lo europeo es sinónimo de virtud y progreso, aunque el esfuerzo se coloque en trasladar y traducir esta performatividad gastronómica moderna al contexto americano y, específicamente, de la burguesía nacional. En este recorrido hacia un nacionalismo que representa los intereses de la élite criolla-burguesa, la base alimentaria también privilegiará la tradición anglo, de forma que el trigo y el arroz pasarán antes que el maíz hasta mediados del siglo XX (Bak-Geller, 2009).

Considerando lo anterior, puede ser muy productivo un estudio que sistematice la retórica de *El nuevo cocinero mexicano* a lo largo de sus múltiples reediciones. Esta investigación revelaría mucho de cómo se acomoda su contenido y estructura a los cambios en el proyecto nacional y cómo éste se identifica en el contexto global. La influencia francesa, incluso con el peso diplomático que tiene como lengua franca, entra en tensión con el discurso nacionalista de *El nuevo cocinero mexicano*, cuyo énfasis va y viene entre distinguirse como americano o mexicano, según la época que se estudie. Lo que permanece, aunque a veces más mesurado gracias a la influencia del editor, Mariano Galván Rivera, es el tono de orgullo por la cocina tradicional mexicana, la cual se interpreta según los requerimientos identitarios de la burguesía criolla, que se defiende a capa y espada ante la *cuisine* internacional. Como indica Pilcher, el recetario “atacaba a la Real Academia de la Lengua e insistía en usar mexicanismos, al mismo tiempo que ensalzaba los platos picantes, ‘verdaderamente nacionales’, y se mofaba de los delicados paladares europeos que no soportaban el chile [...] La edición de 1868, por ejemplo, afirmaba que en el texto aparecían platos extranjeros, pero sólo después de haber sido ‘mexicanizados’ [...]” (Pilcher, 2001, p. 79).

El proceso de transformación de *El nuevo cocinero mexicano* revela dos aspectos importantes de la cultura burguesa mexicana del siglo XIX:

1) Qué es lo que este grupo está definiendo como una cocina nacional, en un país que recientemente ha obtenido su independencia pero que, en sus élites, instituciones, historia y cultura, perpetúa una carga colonial profundamente arraigada. En la construcción de una cocina nacional, la

idea de lo indio, es decir, de la cocina de origen prehispánico o que se asocia con lo “tradicional” o “campesino” —que es una forma despolitizada de referirse a las sociedades indígenas—, se vuelve central porque representa, por un lado, las raíces que se separan del yugo de lo español, pero también el atraso de un grupo que racialmente se concibe como incapaz del progreso y la modernización (Bak-Geller, 2009; Pilcher, 2001, pp. 79-80). Así, la narrativa de la cocina mexicana se encuentra en tensión entre su anhelo de modernidad y su nostalgia por lo popular.

2) De qué manera la construcción de una cocina mexicana —y, por ende, el proyecto de nación en cuestión— está apelando a las potencias internacionales a través de la captura y reinterpretación de estrategias comunicativas gastronómicas contemporáneas, pero cuya retórica no es de subordinación sino que, a través de recursos de resistencia y capacidad de agencia, se busca establecer un diálogo de pares. Esto significa que la cocina de tradición popular no sólo se recupera por efectos de nostalgia, sino que ocupa un papel importante en la imagen que las élites burguesas mexicanas buscan construir a nivel internacional. Todo ello debe entenderse no sólo como un proceso gastronómico, sino de cómo México, en cuanto que Estado independiente, está buscando reafirmarse a sí mismo.

### *Twenty-Five Cent Dinners for Families of Six*

Juliet Corson (1841-1897) escribió *Twenty-Five Cent Dinners for Families of Six* (1879) como parte de una larga carrera como escritora enfocada en el bienestar doméstico de las mujeres de clase trabajadora. Como promotora comprometida del desarrollo de habilidades domésticas, la autora hacía énfasis en la importancia de la educación de las mujeres en la administración del hogar para el desarrollo de una familia integral y saludable. Su vida se circunscribe en una época en que Estados Unidos estaba creciendo rápidamente como una nación industrial, en buena medida gracias al enorme flujo de migrantes europeos que llegaron a integrarse a los sectores obreros.<sup>13</sup>

<sup>13</sup> Entre 1836 y 1914 se registran más de treinta millones de migrantes europeos que componían 84% de la clase obrera para 1855. Las personas provenían principalmente de Alemania y las Islas Británicas, pero también de Francia, Suecia, Italia, Grecia, Hungría, Siria, Polonia, etcétera. Para 1870, estos grupos conforma-

Desde el inicio, vemos que la autoridad en *Twenty-Five Cent Dinners for Families of Six* descansa inmediatamente en el ejemplo galo porque ahí residen “las clases trabajadoras duras y ahorradoras de Francia, el país donde la más rígida economía se observa respecto a las prácticas alimenticias, [que] nunca usan café o té para desayuno, y rara vez usan leche. Su comida y bebida es el CALDO” (Corson, 1879, p. 4).

Las influencias culinarias de Corson son variadas, reafirmando su recetario en la retórica cosmopolita propia de la época, pero también atendiendo al hecho de que la mayoría de sus lectoras probablemente serían migrantes europeas. Sin embargo, la influencia de otros recetarios franceses es más patente: Corson se dará a la tarea de describir las distintas formas de cocción para la carne, donde designa que el asado y horneado es “la forma más extravagante de cocinar la carne” debido al desperdicio de jugos que, en la época, se consideraba que eran tan nutritivos como la carne misma (Laudan, 2019, p. 337). De ahí que, en contraste, hervir o guisar lentamente las carnes resguarda todos sus beneficios, incluyendo el sabor (una concepción ya presente desde Pierre de la Varenne). Sus observaciones sobre los sabores también son reveladores: “mucha gente tiene la idea de que la cocina de sabores finos debe ser muy cara; esto es un error [...] una razón por la cual la cocina francesa es mucho más agradable que cualquier otra es porque está sazonada con una gran variedad de hierbas y especias” (Corson, 1879, p. 18). Vemos, asimismo, evidencia de influencia técnica con el uso de *roux* en las bases de salsas. Hay receta del muy famoso platillo *à la mode beef*, un *epigramme* de cordero y una *blanquette* de ternera, numerosas recetas de *compôte* y una sopa de verduras que, asegura, es recuperada del “celebrado Francatelli” (Corson, 1879, p. 34).

Corson hizo una aportación a un subgénero que podemos llamar “recetarios frugales”, que son característicos de las sociedades industriales. Los recetarios de Corson parten de la premisa de que la pobreza no justifica la mala nutrición, sino que la causa de ésta es la falta de educación de las mujeres para cocinar y para tomar mejores decisiones económicas. La solución está en enseñar cómo “cocinar los platillos más nutritivos y ape-

ban 16% de la población neoyorkina (véanse Laudan, 2019, p. 379; Evans, 2001, pp. 70-84; Grimes, 2009; Koman, 1999, pp. 31-37).

titosos al menor precio posible” (Corson, 1877, p. 3). *Twenty-Five Cent Dinners for Families of Six* se trató de un recetario exitoso que, bajo el auspicio de la Orange Judd Company, tuvo catorce reediciones.

Para Corson, el objetivo de la cocción es “suavizar y desintegrar la comida, para que pueda ser fácilmente masticada” (Corson, 1879, pp. IV-V). Incluso cuando hay cierta sensibilidad por parte de la autora hacia la cocina como fuente de confort doméstico, el énfasis pleno del recetario se orienta hacia la nutrición. Quizá pueda parecer un objetivo obvio, considerando el público implícito, pero es importante profundizar más en las implicaciones sociales de esta retórica. Los *gourmets* y los chefs estrella enfocaron muchos de sus esfuerzos a la cocina como un arte, como un placer sensorial que está al alcance de la clase burguesa y, por tanto, son clave en la derrama epistémica que fue precipitándose hacia los grupos sociales menos privilegiados. En este sentido, Alexis Soyer inauguró el género de los recetarios frugales cuando publicó *A Shilling Cookery Book for the People* en 1855. Muchos por el estilo le siguieron a la bien recibida propuesta, que sin duda favoreció la imagen pública de Soyer. Este gesto se comprende dentro de múltiples esfuerzos burgueses de restitución social —obras caritativas—, que son propios de una sociedad con una fuerte interdependencia de clases. Los grupos privilegiados de una sociedad industrial son sensibles a las diferencias de clase que, al mismo tiempo, necesitan replicar estructuralmente para poder sostener dichos privilegios.

¿Verdaderamente los recetarios frugales tenían la posibilidad de ayudar a los trabajadores? En términos materiales, la existencia de este subgénero se debe al crecimiento de la población alfabetizada y al abaratamiento de los libros. No obstante, lo que los sectores medios observan y representan del “otro” proletario, como un ser precario, no significa que las clases trabajadoras vivieran al borde de la inanición. Por el contrario, Estados Unidos era visto por los migrantes que escapaban del peligro del hambre como la tierra de la abundancia y, en efecto, el acceso a la comida en Nueva York era mayor y a menor precio (Diner, 2002, pp. 11-13). El problema, contrario a lo que los recetarios como el de Corson nos indican, no está tan relacionado con la falta de educación o de comida costeable, sino que era un asunto de espacio y de tiempo: las familias proletarias no veían oportuno hacer comidas caseras debido a las largas jornadas laborales y

las cocinas reducidas. El caso del recetario de Soyer es elocuente en este sentido, pues las condiciones materiales de las familias proletarias británicas eran quizá más precarias: un fogón que apenas servía para calentar el té no sólo no era suficiente para preparar una comida, sino que el riesgo de morir por asfixia debido al uso del carbón era algo a lo que las familias debían estar atentas (Broomfield, 2007, pp. 86-96).

Incluso aunque las condiciones de vida y salarios de la clase proletaria eran mejores que en Europa, libros como los de Corson atienden una percepción de carencia que es relativa: las familias migrantes debían ser creativamente restrictivas con sus recursos, pero no volverían a conocer el hambre como lo hicieron (probablemente) en sus hogares europeos (Diner, 2002, p. 19).

Con suspicacia, hay que pensar que este género, de manera intencionada o no, ayudaba a construir y reforzar una representación específica de la pobreza. Una pobreza cuyas problemáticas se individualizan: las mujeres trabajadoras no saben cómo cocinar y, por tanto, hay que educarlas. Más aún, este tipo de propuestas justifican la existencia de una creciente brecha salarial entre la burguesía y el proletariado, despolitizando causas socialistas por medio de demostrar que, en efecto, era posible comer bien con recursos limitados.

La representación de la pobreza y la migración en estos recetarios implica la determinación de lo que este grupo social intersecado puede comer. Haciendo eco de Pierre Bourdieu, Caplan indica que hay un valor simbólico asociado a los alimentos, los cuales son un indicador de clase y estatus. Incluso aunque el precio de algunos alimentos disminuya, si su valor simbólico se vincula con las clases altas, los estratos más bajos no son susceptibles de consumirlos (Caplan, 1997, p. 74).

De manera más general, lo que hace Corson es representar el tipo de preparaciones y alimentos que los trabajadores migrantes deben priorizar, haciendo un énfasis en el tema dietético. En este sentido, lo que se está sugiriendo es que las clases proletarias deben tener derecho a la nutrición, pero no a una comida que genere deleite a los sentidos. Es interesante que la derrama epistémica que la burguesía francesa procuró por allá del siglo XVIII encuentre camino hasta un recetario que busca enfatizar la diferencia de clase a partir de la dicotomía necesidad/placer, extirpando

el elemento *gourmet* y adaptándolo a una idea de tintes científicos decimonónicos de lo que es una dieta saludable. Esto nos habla acerca de la importancia retórica que para finales del siglo XIX tenían los esquemas franco-burgueses en los libros de cocina: contar con este tipo de elementos otorgaba prestigio y autoridad a la autora y al documento mismo, incluso si a nivel ontológico la gastronomía francesa representara lo opuesto a la frugalidad que Corson pregonaba.

Así pues, la simplificación y abaratamiento de las recetas vienen acompañadas de un fuerte resabio de reafirmación de jerarquías sociales del entorno industrial. Tomando en cuenta que la retórica afrancesada de la cocina occidental ha sido útil para generar distinción de clase, ¿en qué medida funcionó como un recurso para reafirmar esta división en un entorno industrial global? Asimismo, incluso aunque estos documentos expresan intención de ayudar a la clase trabajadora, ¿podríamos pensar en los recetarios frugales como una reacción a la expansión global de los movimientos obreros y, en este caso, como una forma de desalentar su crecimiento en Estados Unidos? ¿De qué manera este tipo de retórica también ayudó a determinar una idea específica de la población migrante en Estados Unidos, promoviendo una representación de menor merecimiento o posibilidades? Estas preguntas son, como dice la expresión anglosajona, *food for thought*.

### *Culinary Jottings for Madras*

Robert Kenney Herbert (1840-1916) —cuyo pseudónimo era Wyvern— publicó *Culinary Jottings for Madras* en 1878. Este personaje, inglés de nacimiento, vivió en la India por más de tres décadas mientras servía en el ejército británico y se dedicó a escribir ampliamente acerca de cocina y comida de manera anónima hasta que en sus años de retiro decidió salir a la luz. *Culinary Jottings for Madras* se circunscribe a este proceso de occidentalización de la India y su éxito editorial es notable, pues fue publicado en las principales ciudades coloniales, así como en Inglaterra, contando con siete ediciones entre 1878 y 1904. De todos los recetarios aquí mencionados, quizá éste es el que de forma más expresa echa mano de recursos tradicionalmente franceses. No hay duda de por qué: claramente Wyvern se considera a sí mismo un agente del perfeccionamiento

de la etiqueta anglo-india, un *gastronome* en pleno derecho. Su recetario proviene de la percepción de los tiempos cambiantes: “Con un gusto por los vinos ligeros y mucha más moderada indulgencia en las bebidas estimulantes, un deseo por una cocina delicada y artística ha germinado. La calidad ha suprimido a la cantidad, y los curris líquidos y las composiciones orientales floridas de los viejos tiempos [...] han sido gradualmente exiliadas de nuestras mesas” (Wyvern, 1885, p. 1).

En su recetario, podemos encontrar varias de las cualidades que antes se han expresado como propias de los recetarios franco-aburguesados: el autor se introduce a sí mismo con una mezcla de modestia frente a otros grandes *gourmets* —reconociendo en particular las autoridades del chef Joulès Gouffé y de Brillat-Savarin— y de orgullo de artista que le permite dirigirse con autoridad a las damas angloindias de las familias de los sectores medios. Asimismo, el recetario contiene al final una serie de propuestas de menú que están ordenadas en el moderno estilo *à la russe*, escritas con un abundante vocabulario francés. Se prioriza una propuesta culinaria basada en trigo y mantequilla y azúcar, y lamenta profundamente que en la India no se consiga buena carne de res. No cabe duda que la influencia de esta lengua franca ha llegado a las preocupaciones de la sociedad angloindia.

¿Cómo podemos comprender este giro en el contexto global que se vive a finales del siglo XIX? La preocupación más importante para Wyvern es que la sociedad angloindia está quedándose atrás en las modas más consolidadas de Europa, a saber, el servicio *à la russe*. Se hace mucho énfasis en que, antes de *Culinary Jottings*, no existía ninguna propuesta que orientara correctamente a las damas de Madrás en este nuevo estilo, tan importante para destacar en la sociedad victoriana. Naturalmente, esta preocupación respecto a la modernización de la India —entiéndase europeización— no es baladí porque en este periodo Europa está incorporándose al periodo más álgido del imperialismo, en el cual muchas de las ideas en torno a la supremacía blanca están expresándose en todos los aspectos de la sociedad.

Mucho se ha discutido que el caso de la India es clave para comprender las políticas socioculturales imperialistas británicas. Cuando el Motín de 1857 estalló y durante el poco más de un año que tomó a las fuerzas militares recuperar el control de las regiones en pugna, la imaginación británica creó floridas narrativas respecto a la violencia vivida en este periodo:

robo, destrucción, asesinatos y violaciones a mujeres inglesas fueron el foco principal de las historias producidas durante y después del levantamiento (Levine, 2013, p. 77). Para 1858, cuando la Corona británica decidió tomar un control formal del territorio indio —el cual comenzaría a conocerse como Raj Británico—, las principales políticas estarían definidas por dos aspectos: la incorporación de la India a la economía industrial y el fortalecimiento de la cultura inglesa en este territorio (Moore, 1999, pp. 422-446). Esto implica, pues, en particular después de la apertura del Canal de Suez en 1869, que cada vez más población británica estaba siendo asentada en distintos puntos de la India, a la vez que era cada vez más factible encontrar productos de origen europeo y americano (Levine, 2013, p. 96).

Los recetarios afrancesados tendrán un papel importante en el asentamiento de una identidad distintivamente europea, que se desarrollaba de manera aparentemente paralela a la realidad del resto de la población india. Esto significa que la retórica de los recetarios como el de Wyvern permite entrever este mundo imaginario del bienestar angloindio que está enfocado en la *performance* de la cotidianeidad británica burguesa, cuya idea de modernidad está fuertemente influenciada por el afrancesamiento de la cocina. De este modo, *Culinary Jottings for Madras* refuerza una identidad blanca que exhibe cada vez más una retórica de separación estructural con la población racializada. Este recetario combina el enaltecimiento de la cocina francesa con el desdén por aquello que es indio —la comida, la gente, el clima—, que se conceptualiza como lo esencialmente opuesto a lo moderno. Así como la población blanca es la representación del progreso industrial, virtuoso, corpulento, moral y trabajador (vinculado a su base alimenticia), los indios son atrasados, infantiles, inconscientes, lascivos y tramposos.

Esto no implica que exista una subordinación opresiva a la tradición francesa. El proceso de afrancesamiento de los recetarios respondió a contextos diversos y multifactoriales, donde nuestra idea de lo francés permanece como una serie de indicadores generales que están inmersos en expresiones de singularidad histórica. En el caso de Wyvern, la atención a la cocina india se da a pesar de su expreso rechazo por esta cocina. Esto se debe no sólo a la necesidad material de admitir alimentos locales en la dieta, sino a un proceso de apropiación que devendría en una identidad



claramente angloindia. En esta identidad, lo afrancesado es sinónimo de modernidad y progreso, pero alimentos como el *curry* —comida que de suyo tiene una dimensión global muy interesante— representan el arraigo a la cultura colonial. En *Culinary Jottings* encontramos una colaboración frecuente entre estas dos concepciones de lo moderno y lo tradicional, lo cual constituye una reflexión acerca de cómo se está conformando una sociedad europea colonial que está en constante diálogo con su realidad local y global. En este sentido, la retórica de los recetarios coloniales como éste refleja la complejidad que las teorías raciales adquieren al momento de expresarse en los medios de la vida doméstica, y también nos hablan de la multiplicidad de niveles en los que las ideas que justificaron el imperalismo decimonónico se mueven y afectan a la cotidianeidad.

## CONCLUSIÓN

Una de las características más importantes de los recetarios afrancesados es su vínculo con la reproducción de sistemas patriarcales que ubican al mundo de la cocina y la escritura gastronómica como un entorno eminentemente masculino. Hay que entender que los recetarios representan un imaginario culinario que, si bien no necesariamente se ajusta a las prácticas reales, sí es instrumental en la configuración del *deber ser* de las relaciones de género. La tradición afrancesada ha sido históricamente utilizada como una herramienta retórica para otorgar prestigio y respetabilidad a las propuestas gastronómicas, pero también los elementos de la sofisticación y el lujo han sido un ámbito de tensión. Muchos recetarios que se dirigen a los sectores medios y bajos suelen estar escritos por y para mujeres, quienes hacen uso de algunos elementos retóricos de la tradición francesa —porque se considera el estándar en la escritura de recetarios—, pero cuya apropiación genera narrativas sensiblemente diferentes a las de sus homólogos varones. En este sentido, en los recetarios afrancesados también se reproducen formas de sociabilidad que distinguen la esfera pública de la privada —en donde los varones pertenecen invariablemente a la primera en calidad de restauranteros, gastrónomos o chefs—, pero donde las fronteras son sumamente permeables para las mujeres. A través de la reproducción de ideas en torno al *deber ser* femenino —aferradas a lo

doméstico y a la virtud de la autocontención y la abnegación—, las autoras formaban parte de la opinión pública que definía los estándares a través de los cuales una nación se identificaba como respetable y prestigiosa. En este sentido, la fluidez de la lengua franca les otorgaba una autoridad de la que no se hubieran beneficiado de haber opuesto total resistencia.

El afrancesamiento de los recetarios tiene una influencia global en la manera en que se piensa la cocina actualmente. Las reafirmaciones de diferencias de clase, raza, género o nacionalidad en la comida son reflexiones que a nivel gastronómico se dan con un fuerte enlace al estándar de sofisticación que la tradición francesa construyó. Mi intención con estas páginas ha sido enfatizar que el recorrido global que estas ideas hicieron a través de la expansión de los sistemas imperiales decimonónicos, influyó decisivamente en “colocar en el mapa” la idea del estándar francés. La manera en que distintos autores, en distintos contextos, han confrontado esta noción —ya adoptándola, adaptándola o criticándola— responde al hecho de que este afrancesamiento pasó a servir a los propósitos nacionales, de clase o de raza de cada grupo, pero constantemente perpetuando ideas eurocéntricas, patriarcales y aburguesadas presentes en variadísimos puntos del globo y que siguen siendo tremendamente influyentes en nuestra idea contemporánea de la cocina “elevada”.

## REFERENCIAS

- BAK-GELLER, S. (2009). “Los recetarios ‘afrancesados’ del siglo XIX en México”. *Anthropology of Food*. <http://journals.openedition.org/aof/6464>
- BEETON, I. (1861). *The Book of Household Management*. Londres: S. O. Beeton.
- BROOMFIELD, A. (2007). *Food and Cooking in Victorian England: a History* (3a. ed.). Westport: Praeger Publishers.
- CAPLAN, P. (1997). *Food, Health and Identity*. Londres: Routledge.
- CORSON, J. (1877). *The Cooking Manual of Practical Directions for Economical Everyday Cookery*. Nueva York: Dodd, Mead & Company.
- CORSON, J. (1879). *Twenty-Five Cent Dinners for Families of Six* (13a. ed.). Nueva York: Orange Judd Company.
- DAY, I. (2009). *Cooking in Europe 1650-1850*. Westport: Greenwood Press.
- DINER, H. R. (2002). *Hungering for America: Italian, Irish and Jewish Foodways in the Age of Migration*. Cambridge: Harvard University Press.

- EVANS, N. J. (2001). "Work in Progress. Indirect Passage from Europe. Transmigration via the UK, 1836-1914". *Journal of Maritime Research*, 3 (1), 70-84.
- FLANDRIN, J. L., & MONTANARI, M. (Eds.). (2013). *Food. A Culinary History from Antiquity to the Present*. Nueva York: Columbia University Press.
- GALVÁN, M. (Ed.). (1845). *Diccionario de cocina o el nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*. México: Imprenta de I. Cumplido.
- GRIMES, W. (2009). *Appetite City. A Culinary History of Food*. Nueva York: North Point Press.
- KOMAN, R. G. (1999). "Ellis Island: The Immigrant's Experience". *OAH Magazine of History*, 13 (4), 31-37.
- LAUDAN, R. (2019). *Gastronomía e imperio. La cocina en la historia del mundo*. México: Fondo de Cultura Económica.
- LEVINE, P. (2013). *The British Empire. Sunrise to Sunset* (2a. ed.). Harlow: Pearson.
- MENNELL, S. (1985). *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present* (2a. ed.). Illinois: Urbana/University of Illinois Press.
- MOORE, R. J. (1999). "Imperial India, 1858-1914". En Andrew Porter (Ed.), *The Nineteenth Century* (pp. 422-446). Oxford/Nueva York: Oxford University Press.
- PILCHER, J. M. (2001). *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes/Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social/Ediciones de la reina roja.
- VISSER, M. (2012). *The Rituals of Dinner. The Origins, Evolution, Eccentricities and Meaning of Table Manners*. Toronto: Harper Collins.
- WILSON, A. C. (Ed.). (1994). *Luncheon, Nuncheon and Other Meals. Eating with the Victorians*. Stroud: Alan Stutton Publishing Limited.
- WYVERN (1885). *Culinary Jottings. A Treatise in Thirty Chapters on Reformed Cookery for Anglo-Indian Exiles, based upon Modern English and Continental Principles with Thirty Menus for Little Dinners Worked out in Detail and an Essay on our Kitchens in India* (5a. ed.). Madrás: Higginbotham and Co.