



EL RECETARIO DE COCINA DEL PERIÓDICO *EXCÉLSIOR* 1943 COMO UNA FUENTE PRIMARIA SINGULAR PARA LA HISTORIA DE LA COCINA MEXICANA¹

THE *EXCÉLSIOR* 1943 COOKBOOK AS A UNIQUE PRIMARY SOURCE FOR THE HISTORY OF MEXICAN CUISINE

Rosa María Martínez-Pérez¹ *

¹Facultad de Filosofía, Calle 16 de Septiembre 57, Centro, 76000 Santiago de Querétaro, Qro.

*Autor de correspondencia. Correo electrónico: rosa.maria.martinezp@uaq.mx

Resumen

El Recetario de cocina Excélsior 1943 es una fuente primaria singular, de manera especial, porque hasta este momento, sólo existe una copia conocida y disponible. Así es que éste pudiera ser un primer proyecto de investigación basado en el libro, y pretende analizar el recetario desde la perspectiva del periodismo cultural y la utilidad del mismo como un recurso documental primario para el estudio de la alimentación, la cocina y las elecciones y tendencias de los consumidores en México durante la Segunda Guerra Mundial. Se utilizó un método de investigación documental en periódicos de 1943 y sobre el recetario en sí mismo. La investigación muestra cómo México empezó a cambiar sus hábitos de consumo, y pasó de las formas tradicionales a tendencias industrializadas y más contemporáneas. La conclusión es que este libro de cocina representa una forma de periodismo cultural, dado el hecho de que, de acuerdo con la definición de Iván Tubau, es la difusión de un producto cultural a través de los medios masivos. Por otra parte, este recetario lleva el testimonio de su época, y se habría perdido del todo si no hubiera sido conservado por varias propietarias a lo largo de más de setenta años.

Palabras clave: Fuentes primarias, periodismo cultural, alimentación, Segunda Guerra Mundial, cultura.

Abstract

The *Excélsior* 1943 cookbook is a unique primary source mainly because up to this moment, there is only one copy known and available. Thus, this could be a first research project based on the book, and it aims to analyze the recipe book from the perspective of cultural journalism and its usefulness as a primary resource for the study of food, cooking and consumers' choices and trends in Mexico during Second World War. A documentary research method was used to examine newspapers from 1943 and the cookbook itself. The research allowed to find out how Mexico began to change its consumer habits almost in the middle of the century when it went from traditional forms to industrialized and more contemporary trends. The conclusion is that this cookbook represents a form of cultural journalism, given the fact that, according to Iván Tubau's definition, it is the diffusion of a cultural product through the media. On the other hand, this cookbook bears a witness of its time that would be all lost if it had not been carefully kept by several owners along more than seventy years.

Keywords: Primary sources, cultural journalism, food, Second World War, culture.

Introducción²

Un recetario podría parecer una fuente histórica de menor relevancia en comparación con un manifiesto político, un parte de guerra o una ley económica, pero el *Recetario de cocina* del periódico *Excélsior* publicado en 1943 es, ante todo, una fuente primaria, es decir, un testimonio de primera mano, en un momento dado de la historia, que presenta numerosas facetas, las cuales, examinadas de la forma adecuada, pueden brindar información importante sobre la vida en México durante la Segunda Guerra Mundial.

Al respecto de este libro de cocina como fuente primaria, cabe considerar lo que J. Brom señala: “Muchas ciencias trabajan observando directamente el objeto de su estudio, o hasta reproduciéndolo, en condiciones controladas, por medio del experimento. La historia no cuenta con esa posibilidad” (1978, p.32). Por ello, un documento como éste, conformado por la creatividad de un gran número de individuos, resulta, de forma particular, un campo fértil, listo para una vasta cosecha que debe ser aprovechada: desde quienes aportaron sus recetas, compraron espacios publicitarios, diseñaron las imágenes, coordinaron la publicación, o lo adquirieron como un obsequio por parte del periódico.

Es, por tanto, el objetivo que se ha perseguido aquí, examinar y aprovechar la riqueza que proporciona esta fuente para contribuir a la historia del periodo del sexenio de Manuel Ávila Camacho en la atmósfera global bélica, en especial, desde la perspectiva de la cultura, el comercio y la alimentación de México en esos momentos, así como su carácter de documento histórico.

Para M. Bloch los textos o documentos, “aun los que aparentemente son más claros y más fáciles, sólo hablan [verdaderamente]³ cuando uno sabe interrogarlos” (2003, p.86). Por ello, sentencia Bloch, el historiador no puede esperar, de forma pasiva, a que el documento lo inspire, sino que debe tener a la mano una serie de preguntas con las cuales cuestionar a su fuente, si bien de forma flexible: “El explorador sabe de antemano que no seguirá punto por punto el itinerario que se había fijado. Sin embargo, de no tenerlo, correrá el riesgo de errar eternamente a la ventura” (p. 87).

Por todo lo anterior, este libro merece ser estudiado de forma profunda, inquisitiva, y, para seguir el

consejo de Bloch, de manera abierta a todo lo inesperado que pueda surgir desde el texto. La perspectiva de Bloch resulta ventajosa. Si se hacen las preguntas correctas, la fuente primaria brindará respuestas, que, en este caso, trascienden la mera difusión narrativa de las tendencias alimentarias de los mexicanos durante la presidencia avilacamachista en la guerra.

Por otro lado, en términos de la historiografía culinaria como parte de la cultura, debe afirmarse que la historia de la alimentación y los estudios gastronómicos también forman parte de las construcciones de la civilización. Para Flandrin y Montanari, “la cultura general suele incluir ciertos datos de historia de la alimentación”, y se observa una diferencia entre la gesta de grandes hombres y este filón histórico al tratarse “de las estructuras de lo cotidiano, a las que pertenecen las costumbres alimentarias de los pueblos” (2011, pp. 9-10). Esta perspectiva contempla aspectos tales como el modo de preparar los alimentos, los sucesos históricos coyunturales o el origen de ciertos alimentos, por ejemplo, las diferencias tecnológicas, económicas y sociales existentes entre los pueblos, lo cual permite diferencias en la práctica coquinaria (p. 11). Para Aslan y Ozcelik, “cada país refleja su propia cultura y tiene una cultura culinaria sintetizada con la riqueza de su geografía” (2018, p. 239). Ahora luego, en el caso de México, la variada riqueza geográfica determinó un abanico de posibilidades dentro del *Recetario de cocina Excélsior*, para el cual las amas de casa, desde distintas partes de la República, colaboraron con recetas de zonas tan disímolas como el semi desierto queretano, la costa mazateca o el bosque tropical tabasqueño.

Desde otro punto de vista, también se puede considerar a este libro de cocina como una forma de periodismo cultural. Para M. Villa, “todo periodismo es, en definitiva, un fenómeno cultural por sus orígenes, objetivos y procedimientos” (2000, p.1). En este sentido, es necesario establecer una definición precisa del periodismo cultural. Para I. Tubau, como lo expone en su libro *Teoría y práctica del periodismo cultural* – publicado en el año de 1982–, el periodismo cultural es “la forma de conocer y difundir los productos culturales de una sociedad a través de los medios de comunicación masivos” (citado por N. Martínez, 2018, p. 67). En ambas definiciones, la base del concepto de periodismo cultural es el término “cultura”. Para A. Altieri, éste “es un nombre adecuado

para aplicarse, sensu lato, a todas las realizaciones características de los grupos humanos”, y entre los aspectos intelectuales de la misma se encuentran los edificios, los objetos de arte, los instrumentos, los medios para la comunicación, etc. (2001, p. 15).

La historia del concepto de cultura apunta, en primer lugar, a E.N. Taylor, quien en 1874 la describió como un “conjunto complejo que incluye conocimiento, creencias, arte, moral, ley, costumbres y otras capacidades y hábitos adquiridos por el hombre como miembro de la sociedad” [citado por Villa, 1998, p. 2]. A partir de entonces, se ha definido de muchas formas, y, en todas, es innegable que la presencia del ser humano es el factor detonante, el motor creador de ese producto de la civilización. En palabras de L. Arizpe, “hoy es vital afirmar que la cultura no está conformada por objetos, sino por formas de relación en las que interviene la libre decisión de las personas de asumir, portar y practicar un comportamiento cultural” (2011, p. 70).

En este orden de ideas, se propone aquí lo siguiente: que este recetario representa un modo de periodismo cultural, sobre el fundamento de que las formas de consumo y alimentación constituyen parte de la cultura. Bajo esta propuesta, debe considerarse que, en el México de la Segunda Guerra, la gente estaba dispuesta a probar sabores nuevos, las amas de casa, a preparar el alimento de sus familias con productos y técnicas de cocción que la generación anterior no experimentó, y, asimismo, los patrones y tendencias de compra en el comercio y la consolidación de empresas extranjeras en el país, apuntaron hacia la creciente adopción de un modelo cosmopolita, internacional en sus pautas culturales. La nación, de forma paulatina, comenzó a dejar las viejas formas rurales para sumarse a una nueva era de industrialización, y así no quedarse rezagada ante el avance de las naciones con un alto nivel de desarrollo. Todos estos aspectos pueden ser examinados, aunque sea de manera parcial, a través de este libro de cocina.

Sobre estas bases, el *Recetario de cocina* del diario *Excélsior*, para retomar la definición de Tubau, ofreció y difundió productos culturales a través de un medio de comunicación masiva. *Excélsior* ya era, para entonces, una gran empresa del periodismo, con reconocimiento internacional. Una muestra es el hecho de que, en diciembre de 1943, su director, el destacado periodista Rodrigo De Llano, recibió la medalla “Maria Moors Cabot”, otorgada

por la Universidad de Columbia, lo cual permite valorar el calibre del trabajo realizado por ese medio de comunicación [“Recibirá mañana el director de *Excélsior* el mayor premio mundial de periodismo,” 1943]. El recetario, producto de un concurso organizado por el periódico, fue una forma de acercarse a las tradiciones familiares y regionales de la República y difundirlas.

En cuanto a los trabajos de investigación histórica que existen con relación a los recetarios, debe señalarse que son, en proporción, pocos, si se comparan con aquellos que estudian aspectos políticos, económicos o bélicos. Y de entre ellos, son menos los que estudian al libro de cocina dentro de la estructura social, política y económica del momento, como si se tratase de un pequeño termómetro de la situación en el sistema. Una obra que aborda la historia de la mayor parte de los recetarios mexicanos desde el periodo novohispano hasta el siglo XX, es *Los libros de la cocina mexicana*, de C. Barros (2009), en el que comparte una reflexión crítica de estas fuentes desde la perspectiva de la historia de la gastronomía, el arte y la cultura, con especial atención en los ingredientes y las cocinas regionales, además de presentar algunas recetas.

Sin embargo, para J. Flinn la cocina y los recetarios se ven desde otro lente. En su artículo “World War II Cookbooks: Rationing, Nutrition, Patriotism, and the Citizen Consumer in the United States and Great Britain” (2007), examina los vínculos que la guerra tejó alrededor de la cocina, la nutrición, los recetarios y la adquisición de insumos. Para Flinn, los recetarios y los panfletos de recetas jugaron un papel integral en el mejoramiento de la salud nacional a la vez que ayudaron a crear al “consumidor ciudadano” (p. 84), aquel que, desde la cocina, apoyaba el esfuerzo bélico de su país al simplificar la labor productora de alimentos (p. 80), y, sobre todo ello, el patriotismo expresado por la mujer a través de su labor en la cocina y la educación nutricional para mantener sanas a las familias de los Estados Unidos y la Gran Bretaña, a pesar de los racionamientos.

A propósito de la participación de la mujer, su rol es inherente al tópico de la cocina, ya que las mujeres han sido las principales cocineras en el hogar y las portadoras de la tradición, cuyo trabajo cotidiano en la cocina ha cuestionado y construido la identidad nacional (Aguilar, 2018, p. 601). Aun cuando el recetario está dirigido a los suscriptores de *Excélsior*, y en ese concepto, sus recep-

toras en la familia debieron ser las mujeres, ello no condiciona a que todas ellas cocinaran: se trataba de mujeres con un nivel socioeconómico de clase media a clase alta, si bien es probable que algunas de sus usuarias fueran, incluso, las empleadas encargadas de la cocina – en caso de que supieran leer-. Sin embargo, el enfoque hacia el sector femenino queda en evidencia clara también a través de la publicidad en el mismo, definido en su orientación a las mujeres, casadas, viudas o solteras, dueñas o empleadas del hogar, mas, en todo caso, a cargo de las labores caseras. Se anunciaba: ropa fina para damas y bebés, ropa interior femenina, pieles de vestir, equipos de novia, depilatorios, jabones de lavandería o de tocador, etc. Y, de igual modo, están las autoras del otro lado del libro de cocina, quienes aportaron las recetas, las señoras o señoritas ganadoras de un lugar dentro de la publicación. Por lo tanto, la mujer del siglo XX es la protagonista en el recetario, un trabajo construido con aportaciones de mujeres, dirigidas a sus compañeras de género, todas ellas en un ámbito común: la cocina.

Por todo lo anterior, se estudiará aquí al recetario desde dos frentes: como una fuente primaria bibliográfica que es, hasta este momento, única, y como una expresión del periodismo cultural en el marco del proyecto de *Excélsior* para recopilar las mejores recetas familiares, dentro del marco sociedad mexicana en la Segunda Guerra Mundial.

2. Una fuente primaria singular: el único ejemplar

Desde la perspectiva de la bibliotecología, *el Recetario de cocina Excélsior* de 1943, [*Excélsior*. El Periódico de la Vida Nacional], puede definirse como un documento primario, tanto en atención a su contenido, que es original en su totalidad, “presentado íntegramente”, como el hecho de que en su momento estuvo al alcance del público [Carreira, 1996, pp. 58-59].

Debe destacarse, entonces, la rareza del recetario en cuestión, en términos estrictamente bibliotecológicos. Por ejemplo, en la legislación española, como lo asienta Varela-Orol, se contempla el número de ejemplares conservados para determinar el atributo de “raro” de un libro, por su carácter único o limitado de piezas, lo cual ha contribuido a su patrimonialización, mas debe señalarse

que el concepto de libro raro ha sido objeto de esfuerzos de clasificación (*rara, rariora, rarissima*) desde el siglo XVIII, debido al carácter único o escasez, un criterio que sigue siendo válido en la actualidad tanto para coleccionistas privados como para las instituciones –los ejemplares de titularidad privada son considerados al mismo nivel que los de titularidad pública-, y en este sentido, la legislatura española establece, en lo general, un número inferior a tres ejemplares para que una obra bibliográfica forme parte del patrimonio nacional (2014, pp. 4-5). Asimismo, Dexeus afirma que “las denominaciones de “libro raro” o “ejemplar único conocido” –lo que coincide con el recetario aquí investigado-, se refieren a la escasez del testimonio bibliográfico en cuestión, Sobre estas bases técnicas, es que este recetario es considerado como un libro raro: sólo se conoce la existencia de este ejemplar.

En esta misma disposición, debe apuntarse que el ejemplar no forma parte de un acervo archivístico ni bibliotecario, sino de una modesta colección particular que incluye cartas, libros y fotografías, la cual lleva el nombre de María Camacho Moreno (San Juan del Río, Qro., 1926-Ciudad de México, 2010, en adelante CPMCM). Dicha colección se halla en poder de una familia.

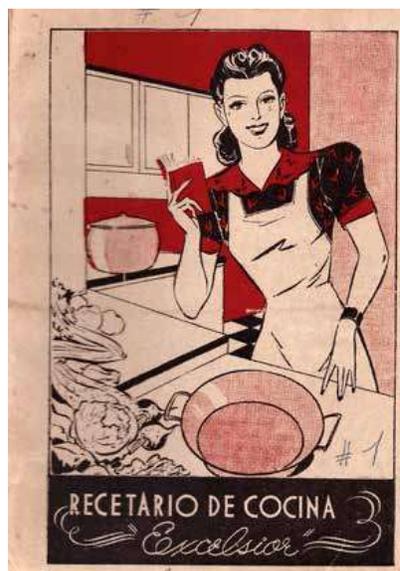


Figura 1. Portada del recetario. Al fondo de la imagen se puede ver una cocina moderna en comparación con la mayoría de las cocinas mexicanas de la época. El ama de casa, vestida de forma elegante, usa un vestido estampado, lleva las uñas pintadas y un brazaletes en la mano izquierda, con un peinado de moda: es la imagen de la mujer contemporánea, de clase media, del hogar urbano. Colección particular “María Camacho Moreno”. Crédito de foto: Emilio Esteban Serrano Martínez.

Así es que el recetario en cuestión se integra dentro de una publicación seriada con periodicidad semestral, se trata de varios libros de cocina con los cuales el prestigiado periódico nacional *Excélsior* obsequió a sus suscriptores en la década de 1940, a mediados y a finales de cada año, y el que aquí se estudia fue el primero de todos ellos. Dirigidos a las amas de casa y las mujeres del hogar en general, estos libros fueron elaborados con una encuadernación rústica en formato pequeño. En este caso específico, la cubierta del recetario está hecha de cartón, consta de 164 páginas de papel prensa, impresas en tinta negra, con excepción de la portada, que se trabajó en rojo y negro. La forma de encuadernación es engrapado, y su cubierta está adherida con pegamento sobre el lomo. El libro mide 13.6 centímetros de ancho por 18.6 de largo. Su estado, como documento primario, es bueno, salvo por un par de roturas pequeñas en la cubierta que no afectan el contenido de la obra. Aún más, el estado de las hojas es tan impecable, que pareciera ser que nunca fue usado de forma directa en la cocina.

Este último aspecto genera cuestionamientos como, por ejemplo: ¿qué tipo de personas usarían estos libros? Desde luego, eran las mujeres en los hogares de los suscriptores de *Excélsior*, en especial, aquellos residentes en la capital, que eran los recipientes primarios de la publicación. Las familias de estas mujeres habían de tener una situación económica más desahogada que la generalidad de la sociedad mexicana. En primer lugar, las mujeres debieron estar alfabetizadas. De los casi 20 millones de habitantes que tenía la República Mexicana de acuerdo con el 6to Censo de Población 1940, sólo sabían leer y escribir alrededor de 3 millones 200 mil mujeres (p. 7). En segundo lugar, el costo de la suscripción era inalcanzable para la mayor parte de la población, costaba \$30 por un año (“Precios de suscripción”, 1943). En septiembre de 1943, en medio de una crisis económica, el presidente Ávila Camacho emitió un Decreto sobre Congelación de Precios, a través de cuyos precios al menudeo es posible dimensionar las proporciones de lo que el peso podía comprar en ese año. Por ejemplo, de la canasta básica, el arroz extra valía \$0.45 por kilo, el chile pasilla \$1.75 por kilo, la carne de cerdo, \$2.53 por kilo, y la pulpa fina de res, \$2.00 (“Decreto sobre Congelación de Precios”, 1943). En artículos de lujo, un juego de plumas de la marca Conklin, que constaba de pluma fuente con punta de iridio y lapicero automáti-

co, hechos de oro macizo, tenía un precio de \$17.45 en la Joyería “La Princesa”, ubicada en la esquina de Tacuba y Brasil, en la Ciudad de México (“Joyerías La Princesa”, 1943). Todo lo anterior lleva a confirmar que las mujeres a quienes estaba dirigido el recetario pertenecían a la clase media, media alta y alta, aun cuando en algunos casos, no fueran ellas quienes cocinaran en casa. Ello podría explicar el buen estado en que se encuentra el recetario en cuestión, y aun de otros ejemplares de años posteriores en la colección particular CPMCM, todos los cuales tuvieron, antes de pertenecer a la colección privada actual, otras dueñas.

En otro rubro, el libro carece de fecha, y el dato que sirvió en un principio para ubicar la temporalidad del recetario fue un anuncio de Ron Bacardí, cuya frase “Famoso en el mundo entero desde hace ochenta años” (“Bacardí”, 1943), hizo presumir que el año de su publicación fue 1942 o bien 1943, dado que esa fábrica de ron se fundó en 1862.

Luego, al examinar el *Segundo Recetario de cocina* (que forma parte de la misma colección particular), en el cual se indica de forma clara su año de publicación como 1944, se pudo determinar todavía con mayor certeza, hasta ese momento de la investigación, que el año pudo ser 1943. La prueba crucial que determinó la fecha de manera definitiva fue el propio periódico a través de sus ejemplares en ese año. A partir de octubre, anticipó a sus suscriptores, dentro de la publicidad de sus sorteos, el derecho a obtener “un regalo cuya utilidad compensará con creces el gasto hecho en una suscripción de *Excélsior*”. Tal regalo era el recetario:

Este libro de cocina, que presenta las mejores recetas de nuestro pasado concurso culinario para hacer platillos sabrosos y económicos, incluye a la vez una cuidadosa selección de otras muy útiles recetas y será la más valiosa adquisición para el ama de casa.

¡No podemos venderlo! A ningún precio podrá ser adquirido; pero nuestros suscriptores [sic] recibirán un ejemplar gratis cada uno.

Estamos ya terminándolo para distribuirlo debidamente entre quienes se suscriban [sic] ahora. Las personas que ya nos han entregado sus órdenes recibirán su ejemplar por correo dentro de tiempo muy breve (“9no Sorteo”, 1943).



Figura 2. A la derecha, esquina inferior, la portada del Recetario de cocina *Excélsior*. Hemeroteca del Archivo General del Estado de Puebla. Crédito de foto: Rosa María Martínez Pérez

Otras características son que el libro no tiene índice, no están numeradas las secciones que lo componen y carece de cualquier otro texto que no sean las recetas y los anuncios, a diferencia de los recetarios posteriores de *Excélsior*. Existe, además, la complicación adicional ya mencionada antes, en torno al hecho de que dicho libro de cocina no ha podido ser encontrado en otros acervos ni en fuentes de internet. De acuerdo con T. Hernández, trabajador del Centro de Documentación (o archivo histórico) del periódico *Excélsior*, el recetario no se encuentra entre sus fondos, y el personal del archivo no sabía de su existencia (comunicación personal, octubre 10, 2018).

3. El punto crítico en la historia de México durante 1943

El momento histórico en el cual fue publicado el recetario fue un parteaguas de la Segunda Guerra Mundial, a dos años del ingreso de los Estados Unidos en la conflagración internacional, y cuando México se vio asimismo arrastrado a la vorágine, debido a que en 1942 siete buques petroleros mexicanos fueron hundidos por submarinos alemanes. Existía tensión, aun cuando fue una época de auge industrial en el país. En estas circunstancias, el Congreso mexicano, a través del presidente Manuel Ávila Camacho, emitió una declaración de guerra a Alemania, Japón e Italia el 22 de

mayo de 1942. Sin embargo, es necesario hacer notar que el recetario no parece hacer patente el conflicto internacional o a la intervención mexicana dentro de éste, por el contrario, refleja abundancia material y una vida despreocupada, como se verá más adelante. Existe una mención muy breve dentro de uno de los anuncios en páginas interiores, el de “Productos ‘Rusan’, S. de R.L.”, empresa que se encontraba ubicada en Revillagigedo y Ayuntamiento, en el Centro del entonces Distrito Federal: “Prodigio: ¡El maravilloso invento de la guerra para el lavado diario de la ropa de diez millones de soldados, ahora al servicio de su hogar” (*Recetario de cocina Excélsior*, 1943, p. 97).

Por el contrario, en los Estados Unidos y Europa, los recetarios y la publicidad con recetas evidenciaban el racionamiento, los valores nacionalistas y el ingenio con el cual los ciudadanos debían cocinar y conservar sus alimentos. Según lo establece Flinn (2007), los recetarios han sido utilizados para impartir consejería doméstica a sus lectores por siglos, y, como ya se anticipó, durante la Segunda Guerra los recetarios hechos en los Estados Unidos y Gran Bretaña sirvieron no solo como un medio para difundir recetas en medio de racionamientos, sino que también fueron un vehículo para educar a la mujer en torno a una dieta nutritiva y saludable, y por otra parte, promover a un consumidor que fuera un buen ciudadano durante la guerra [pp. 76-77].

En este tenor, México estaba en medio de una situación bilateral complicada con el país vecino en 1943. En marzo de 1941, nueve meses antes del ataque a Pearl Harbor, el embajador de Estados Unidos en México informó al presidente Roosevelt “que el gobierno mexicano se encontraba en la mejor disposición de cooperar con Estados Unidos en la lucha antinazi”, pero que el único obstáculo residía en la voracidad de las empresas petroleras (Meyer, 1998, p. 222). Con todo, estos desacuerdos bilaterales se pusieron de lado cuando ambas naciones fueron lesionadas en sus intereses a causa de la avanzada de los países del Eje. Entonces se vieron en la necesidad de colaborar en el esfuerzo por vencer la embestida alemana a nivel internacional. De manera particular, el problema era, desde luego, mucho más grande para la nación del norte que para México. La guerra contra el

Eje no se podía llevar a cabo y esperar luego la victoria sin la provisión del petróleo mexicano, y fue este factor el que al final decidió, de manera sustancial, la intervención del presidente Roosevelt para forzar a las petroleras de su país a cesar con sus pretensiones inmoderadas y aceptar lo que México podía pagarles como indemnización. El arreglo de esta cuenta pendiente mejoró de forma notable la relación entre las dos naciones. Así, ya para el mes de diciembre de 1942, el periódico *El Nacional*, órgano informativo del partido en el poder, notificó acerca del tratado comercial que México había firmado con los Estados Unidos. Desde Washington, las noticias eran promisorias, según los titulares del diario: “Reciprocidad en aranceles”, “En las concesiones pactadas figura el petróleo en un lugar de preferencia”, “Grandes ventajas mutuas”, “Primer convenio de esta índole que firman ambos países en 132 años” [“Se firmó ayer en Washington el Tratado Comercial con los Estados Unidos”, 1942].

Para enero de 1943 México estaba, al menos en lo que a propaganda sobre la guerra toca, de lleno en la tarea de hacer frente a la situación global, si bien, la lucha armada, para los mexicanos, era en realidad una gota dentro de una botella de agua: México aportó solo unos 300 hombres, aunque sus misiones fueron bastante efectivas [Secretaría de Educación de Veracruz, 2010, p. 5]. Sin embargo, como apuntan Salazar y Flores (1998) “el escuadrón [201] se convirtió en el símbolo de la unidad panamericana, a partir de cual el estado mexicano logró involucrar de una forma directa a la opinión pública nacional en los avatares de la Segunda Guerra Mundial” [p. 99]. El presidente Ávila Camacho expuso:

[...] según lo dije en 1941, a raíz de los [ataques] de Pearl Harbor y de Manila- nuestro frente está por ahora en las fábricas y en los campos. Tenemos que ayudar a ganar la guerra con los elementos que contamos, y esos elementos, en primer término, son nuestra minería, nuestra agricultura, nuestras reservas, nuestra labor. En el presente estado de cosas, nuestro esfuerzo más importante estriba en la producción. La guerra consume, minuto a minuto, fabulosas cantidades de materiales básicos y estratégicos [“Mientras un brazo se encuentre ocioso, México se halla en deuda”, 1943]

En este estado de cosas resultaba claro que, a pesar de las noticias diarias de los distintos frentes, el nivel de involucramiento efectivo de los mexicanos en la conflagración era más de índole económica y moral que bélico. Resulta de este modo que en el recetario de *Excélsior* no parece advertirse la escena global de la guerra. Las recetas mexicanas de este libro no estaban sometidas a los racionamientos, como lo estaban, por ejemplo, las recetas compartidas por *The Kitchen Front*, un programa radial producido por la BBC en Gran Bretaña durante la Segunda Guerra Mundial, que a diario llevaba a sus radioescuchas, en un breve espacio de cinco minutos, recetas hechas de una forma creativa con cualquier conjunto de ingredientes que se pudiera armar con los racionamientos, las cuales también llegaron al público a través de libros en que se compilaron.

El recetario mexicano tampoco tenía, entre sus objetivos, recordar al ama de casa que ella podía ser parte de la resistencia aliada desde su cocina, como era el caso de *Economy Recipes for Canada's "Housoldiers"* (1943), que invitaba a la mujer a servir a su país, publicado por The Canada Starch Company. Aun el título de la publicación estaba diseñado para representar al ama de casa canadiense como un soldado: *housoldier*, vocablo formado por la contracción de dos palabras cuyo significado era algo así como “soldado del hogar”. En estos términos, la publicación de *Excélsior* es un recordatorio de que, a pesar de la participación de México en la guerra y del cuadro caótico internacional, el país no intervenía, en realidad, de una forma directa en las decisiones aliadas.

4. El Recetario de cocina de 1943, su naturaleza y contenido

El periódico *Excélsior* fue fundado por Rafael Alducín en 1917 (González, 2010, p. 9). Para 1943, era ya un respetado medio de comunicación. A través del recetario, *Excélsior*, el “periódico de la vida nacional”, concedía gran importancia a su papel como impulsor del arte, el conocimiento y otras formas de expresión humana que iban más allá del trabajo noticioso. En julio de ese año lanzó el concurso “El Mejor Platillo”, a cuyo cargo estaría la reconocida figura del mundo culinario, Jose-

fina Velázquez de León. Autora de más de 150 libros de cocina y maestra de muchas generaciones, en 1943 ya se le consideraba la máxima autoridad de la cocina en México. El concurso estaba dirigido a “todas las señoras y señoritas radicadas en el país”, y ofrecía atractivos premios en efectivo:

Excélsior pone a la disposición de sus lectores muchos cientos de pesos en recompensas para quienes presenten las mejores recetas de cocina de platillos sabrosos y económicos. Toda receta publicada en esta página será premiada con \$5.00 y al terminar nuestro concurso otorgaremos premios de \$250.00, \$100.00 y \$50.00 a las tres mejores recetas (“El Mejor Platillo,” 1943).

Para apreciar la proporción en torno al peso mexicano y los precios del año 1943, considérese que el boleto de autobús desde la Ciudad de México hasta la frontera Nuevo Laredo, por la línea Flecha Roja, costaba \$25.60 (“Autobuses Azules Flecha Roja,” 1943). El kilo de frijol bayo costaba \$0.22, el de arroz, \$0.45, y el de manteca \$2.32 (“Nacional Distribuidora y Reguladora, S.A.,” 1943). En contraste, un traje de tres piezas, de casimir peinado, pura lana, en El Palacio de Hierro, podía tener un precio desde \$120.00 (“El Palacio de Hierro,” 1943).

En noviembre de ese año, con los resultados del concurso, ya estaba listo el recetario, que sirvió como regalo seguro dentro del noveno sorteo de *Excélsior*, cuyo premio mayor era una elegante residencia amueblada: “Las damas mexicanas están de plácemes con nuestro ‘9no sorteo’, que [...] les proporciona la seguridad de recibir GRATIS un utilísimo libro de cocina [...]” (“9no Sorteo”, diciembre, 1943).

El *Recetario de cocina Excélsior* presentó como primer premio la receta de una señora del Distrito Federal, “Pato al pintor”, para lo cual se requería: un pato, jugo de naranja, vinagre, cebolla, jitomate, ajo, almendras, pasas, perejil y hierbas de olor (1943, p. 64). El segundo premio correspondió a una señorita de Celaya, Guanajuato, con la receta de “Pollo en salsa de chorizo y vino”, un poco más compleja que la anterior: un pollo grande y tierno, vino tinto, chorizo, manteca, jamón, jitomate, ajo, clavo, pimienta negra, canela, tomillo, mejorana, pan seco, pimienta morrón, aceitunas laurel y sal (p. 65). El tercer premio fue para

una señorita del Distrito Federal, por su receta de “Enchiladas de flor de calabaza”, una propuesta bastante más sencilla que las dos anteriores, y que, sin embargo, captó la atención del jurado bajo la dirección de Velázquez de León. Para preparar este platillo se necesitaban tortillas chicas, crema fresca, chiles poblanos, flores de calabaza, harina, agua, cebolla, elotes, manteca y sal (p. 132).

Asimismo, el *Recetario de cocina Excélsior* de 1943, observado como una expresión del periodismo cultural, tuvo la virtud de retratar las cocinas regionales de la época, las tradiciones culinarias familiares y el comercio capitalino. Ciertas recetas fueron recreaciones que se hicieron en el siglo XX de antiguas recetas novohispanas, como la del “Mancha Mantel”, enviada por una lectora del Distrito Federal (pp. 74-75), que en la historia remite a la mención de esta misma receta dentro del libro de cocina de Sor Juana Inés de la Cruz, el “Manchamanteles”, el cual figura junto con muchas otras preparaciones recolectadas por la monja en el convento de San Jerónimo, en el siglo XVII (Lavín y Benítez, 2010, pp. 92-93). Algunos de los ingredientes indicados en la receta de 1943 aparecen en la receta de San Jerónimo, aunque existen también marcadas diferencias. La receta de la lectora capitalina pide un pollo grande y gordo, manteca, chile ancho, jitomate, almendras, ajonjolí, lomo de cerdo, sal, agua y canela, en tanto que la receta del convento requiere una gallina, ajonjolí, manteca, plátano, camote, manzana y sal.

Las recetas presentadas se clasificaron en el texto de la siguiente forma: cocktails, sopas, sopas secas, huevos, pescado, aves, carnes, ensaladas, verduras y cereales, budines, tortas y frituras, antojitos mexicanos, postres, nieves, sándwiches, tamales y atole. Aunque la mayor parte de las participantes del concurso era del Distrito Federal, las demás eran de diversas partes de la República: Morelos, Michoacán, Estado de México, Baja California, Puebla, Tlaxcala, Aguascalientes, Guanajuato, San Luis Potosí, Nayarit, Sinaloa, Chihuahua, Oaxaca, Guerrero, Tabasco, Querétaro, Zacatecas, Coahuila y Tamaulipas. Todas llevaban antepuesto el título de señora o de señorita.

El abanico de platillos era muy diverso y la gran mayoría tienen la leyenda “Receta premiada” o

“Receta con mención”, junto al nombre de la autora y su lugar de origen. Una parte significativa de las propuestas del libro tiene como base los ingredientes y técnicas propias de la cocina mexicana, como las “Mojarras en tamal”, enviada desde Panzacola, Tlaxcala (p. 49), los “Taquitos de frijoles con guacamole”, aportación de una ama de casa en Río Grande, Zacatecas (pp. 137-138), las “Calabacitas queretanas”, receta premiada, cuyos ingredientes incluían elotes tiernos, queso fresco, jitomates y cebolla, etc., la cual había sido enviada desde la ciudad de Querétaro, y de modo semejante estaba el “Mole verde poblano”, desde Puebla, Puebla (p. 100) o la “Tinga de calabacitas”, también autoría de una señora poblana (p. 116). Sin embargo, fueron publicadas de igual manera preparaciones con apetencias un poco más europeas, entre ellas, la “Carne fría rellena, imitación trufas” (p. 99), la cual había sido premiada y procedía de Azcapotzalco; la “Corona de fideo y espinaca”, así mismo premiada, desde Iztacalco, Distrito Federal, que llevaba higaditos de pollo, “queso añejo y bueno”, espinacas, mantequilla, perejil picado (p. 35). Y una curiosidad es una receta con mención, procedente de Cuernavaca, Morelos, hecha con lomo de puerco, chiles anchos, orégano, ajo y manteca, la cual llevaba el nombre del periódico: “Carne *Excélsior*” (p. 101).

Algunas de las figuras de moda de la época del cine de oro mexicano participaron en la campaña del noveno sorteo de *Excélsior*, que estaba vinculado de forma lógica con el recetario, por ejemplo, Pituka de Foronda, Hilda Kruger, Antonieta Pons, Paquita Estrada, Elena D’Orgaz y Ramón Armengod. En el ejemplar del sábado 27 de noviembre de 1943, Gloria Marín participó como modelo en el anuncio del recetario:

Ya está aquí. El valioso regalo que daremos a cada suscriptor, está ya listo para ser entregado. Nuestro “Recetario de cocina” ha quedado terminado. Un libro de 164 páginas, con un verdadero tesoro de fórmulas culinarias. Presenta 171 recetas [...] Al darnos usted su orden de suscripción [...] le entregaremos inmediatamente su ejemplar (p. 16).

Si el periodismo cultural, según lo expone Tubau, difunde los productos de una sociedad a través de un medio masivo, *Excélsior* realizó una labor extraordinaria no solo al concentrar tantas recetas, seleccionadas con cuidado por su equipo de expertos en el jurado calificador. Además de ello, su recetario refleja la incipiente globalización y las influencias culinarias de Estados Unidos y Europa. La sociedad mexicana, de forma pausada pero segura, transitaba hacia un modelo cultural americanizado e industrial. Ciertas recetas y productos anunciados se distanciaban de la cocina tradicional mexicana, e introducían en la cotidianidad nuevas formas de construcción gastronómica.

Algunos ejemplos en *el Recetario de cocina Excélsior* son el “Cocktail hawaiano”, que debía elaborarse con Bacardí, jugo de piña, jarabe de prisco, rebanadas de piña y cerezas (p.12), o los “Sándwiches de queso”, preparados con queso Kraft, “Leche Evaporada del Clavel”, yema de huevo, chiles morrones, panes de caja y aceitunas (p. 150). En este contexto, resalta el hecho de que la dieta mexicana de la época consistía de forma básica en el consumo de alimentos muy sencillos, naturales y con poco procesamiento. Por ejemplo, el desayuno tradicional más elemental, como lo señala S. Aguilar, consistía en “tortillas, frijoles, chile, pan de trigo, atole, de maíz, café o infusiones herbales”, que dentro del proceso de modernización de la vida cotidiana (2009, p. 53), contrastaba con la oferta del comercio abarrotero mexicano, el cual proponía a los consumidores opciones alimentarias que la industria nacional, bajo la influencia e inversiones del capitalismo estadounidense, procesaba y reproducía a partir del mercado en el vecino país del norte. Una observación desde otro ángulo, destaca la naturaleza de este libro de cocina como medio publicitario y sus elementos iconográficos, otra forma de expresión cultural: fotografías, dibujos y logotipos de anunciantes. La faceta comercial del recetario permite reconstruir varios aspectos: las tendencias publicitarias, los patrones previstos de consumo y los distintos intereses que llamaban la atención de las mujeres mexicanas de cualquier estado civil en ese momento. A través de este

Rosa María Martínez-Pérez [pp. 87-98]

medio, los anunciantes esperaban incrementar sus ventas y conseguir la lealtad de las clientas, como en el caso de la empresa Clemente Jacques y Cía., fundada en 1887 en México:

Recomendamos que para obtener éxito en todas las recetas de este libro se empleen exclusivamente conservas de calidad. Sería una lástima comprometer el éxito de una receta empleando conservas de calidad dudosa, desperdiando así su tiempo, su trabajo y su combustible.

Empleando las conservas de Clemente Jacques y Cía., S.A., sus platillos saldrán siempre perfectamente bien [1943, p. 3]

Entre los demás anunciantes estaban empresas y negocios con un claro giro enfocado al sector femenino de la sociedad, destacan los alimentos como chocolate, levadura, arroz, ron, vino, etc. Ejemplo de otros rubros: sombreros importados, vestidos de soireé⁴, gas doméstico, artículos americanos de vestir, equipos de novia, perfumes, jabones y electrodomésticos. La empresa Comercial Delher –fundada en la década de 1930–, anunciante del noveno sorteo, promueve en este libro de cocina su estufa de gas, a través de la imagen de una moderna y completa cocina integral, con líneas simples, funcional y estética [p. 7]. El Centro Mercantil publicó un anuncio en que ostentaba su Sala de Electricidad, con el refrigerador Coldspot, la estufa Prosperity y la lavadora y planchadora Kenmore [p. 51]. El futuro había llegado a México, por lo menos, a los hogares de clase media alta y alta, que podían costear esos lujos.

Los medicamentos también formaban parte importante del recetario, después de todo, las amas de casa debían cuidar la salud de su familia:

¡Por su salud!

Si alguien le dijera que diariamente millares de personas trabajan para usted, ¿lo creería? Probablemente no, y, sin embargo, así es... En los laboratorios Bayer, un enjambre de hombres médicos, químicos, biólogos y operarios, suman esfuerzos para producir los medicamentos que se distinguen por este símbolo: Cruz Bayer. Cuide su salud y la de los suyos. Prefiera productos que llevan la Cruz Bayer, porque son de absoluta confianza [Bayer, 1943, p. 94]

El anuncio de Fábricas Lozada y su “Gran Exposición de Muebles”, que estaba en la calle de Victoria # 58, asoció otro componente cultural introducido desde el vecino anglosajón, pues estaba enmarcado por figuras navideñas de Santa Claus, con la promoción siguiente:

Aproveche el descuento que hacemos a todos los suscriptores [sic] de *Excélsior*” [Fábricas Lozada, 1943, contraportada].

El recetario, complemento perfecto para los suscriptores, en especial las mujeres, fue tan exitoso que llevó a *Excélsior* a continuar con nuevas versiones en sorteos posteriores, pero fue este primer ejemplar el que abrió la puerta a los demás con su éxito, y ayudó a consolidar el papel del periódico *Excélsior* en la vida cotidiana de muchas familias de clase media y alta, sobre todo de la capital del país.

5. Una reflexión final

El *Recetario de cocina Excélsior* fue un proyecto periodístico que salió bien. Bajo la competente dirección de Josefina Velázquez de León, logró convertir un concurso en un cúmulo de testimonios gastronómicos que dan fe de la transformación del país, al pasar de un modelo que en gran medida era tradicional, rural y artesanal, a uno más americanizado, urbano e industrial: ése fue el momento, en la década de 1940, cuando México se incorporó a las tendencias del siglo XX. Estas pautas novedosas se evidencian en las recetas y los anuncios: la salsa cátsup, el queso Kraft, la leche evaporada “Del Clavel” (o Carnation), la avena de marca Quaker, la Coca-Cola y el “pan de caja”.

Del mismo modo, los electrodomésticos influyeron en gran medida. En este recetario, el ama de casa podía vislumbrar el aspecto de una cocina moderna y bien equipada, y sabía que, si contaba con los medios económicos suficientes, podía adquirir una máquina lavadora que evitara la pesada tarea de tallar la ropa de la familia a mano. Los nombres y marcas de los aparatos electrodomésticos son sugerentes de esta modernidad cosmopolita: Kenmore, Prosperity, Coldspot; incluso Delher, fundada a principios de los años treinta, pareciera

ser una reminiscencia alemana, aun cuando, en realidad, el nombre de esta empresa mexicana es una composición formada con palabras tomadas de su razón social, Estufas Delgado Hermanos, S.A. de C.V.

Y a pesar de todo, la cocina mexicana subsiste con fuerza en todas las páginas del *Recetario de cocina Excélsior*, y, por tanto, se evidencia una nueva aculturación a través de la cual se entrevé la influencia anglosajona y la industrialización, sin que por ello la mexicanidad culinaria se vea impedida. A través del recetario, *Excélsior* logró dejar para la posteridad un testigo de su periodismo cultural y de un proceso de cambio en el país.

El estudio de este documento histórico convirtió una pieza documental desconocida en algo tangible. Hasta el momento de terminar el presente artículo, no se han encontrado otros ejemplares del libro. Sólo por medio de la publicidad en el propio periódico, entre noviembre y diciembre de 1943, y de los pocos ejemplares que quedan del

segundo recetario (el siguiente que se publicó, en 1944), se sabe de su existencia. Por ello, su aprovechamiento remite, en la investigación, a la aseveración de Brom en el sentido de que la historia no tiene la posibilidad de repetir su objeto de estudio. El historiador tan solo puede valorar y estudiar lo que quedó de un tiempo pasado.

Por último, es necesario asentar que este trabajo no pudo desarrollarse de forma tan exhaustiva como se hubiese deseado, debido a la falta de espacio, por lo que son necesarias nuevas aproximaciones a este *Recetario de cocina*, el cual tiene todavía mucha materia sobre la cual trabajar. Asimismo, se requiere estudiar el resto de los libros de la colección, para comprender, en una especie de vista aérea, el conjunto que todos formaron, su significado histórico, social y cultural, y el valor que la serie tuvo para la empresa *Excélsior*, en función de la interacción con sus lectoras, así como su papel como incentivo para motivar a los suscriptores, y con ello, mejorar sus ventas.

¹Este artículo forma parte del proyecto FF1201902 aprobado por el H. Consejo Universitario de la UAQ el 28 de febrero de 2019.

²Gracias a la Dra. Margarita Espinosa Blas por sus observaciones para mejorar este trabajo. También quiero agradecer al personal y dirección de la Hemeroteca del Archivo General del Estado de Puebla sus atenciones para que pudiera yo consultar todo el año completo de 1943 del periódico *Excélsior*. Asimismo, al personal de la Hemeroteca del Archivo Histórico del Estado de Querétaro, quienes me brindaron un excelente servicio en la consulta del periódico *El Nacional*, del mismo año. A mis estudiantes Cynthia Andrea Mendoza Luna como ayudante de investigador y Antonio Solís Ortega, por su ayuda con las imágenes. Por último, de manera muy especial al señor Roberto Rodríguez, director del Centro de Documentación (Archivo Histórico) del periódico *Excélsior*, en la Ciudad de México por su gran interés y su ayuda a través del teléfono y correo electrónico, con relación a este trabajo de investigación, así como a esa empresa periodística por autorizar la publicación de algunas imágenes dentro del proyecto de investigación.

³Interpolación de E. Bloch en la edición anotada del Fondo de Cultura Económica.

⁴Una *soirée* es una fiesta de sociedad, acto social o función cinematográfica, teatral o musical que se celebra al atardecer o por la noche.

Referencias bibliográficas

- Aguilar, S. [2009]. La mesa está servida: comida y vida cotidiana en el México de mediados del siglo XX. *Revista de Historia Iberoamericana, semestral*, (2), año 2, ISSN: 1989-2616, 52-85. Extraído 24 septiembre 2016, <https://revistahistoria.universia.net/article/viewFile/222/348>
- Aguilar, S. [2018]. Mole and mestizaje: race and national identity in twentieth-century Mexico. *Food, Culture and Society*, 21(5), 600-617. Extraído 22 julio 2019, <https://www.tandfonline.com/doi/abs/.../15528014.2018.1516403>
- Altieri, A. [2001]. ¿Qué es la cultura? *La Lámpara de Diógenes*, julio diciembre, (2) núm. 4, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, 15-20.
- Arizpe, L. [2011]. Cultura e identidad. Mexicanos en la era global. *Revista de la Universidad de México*, (92), octubre, 1-7. Extraído 04 abril 2019 <http://www.revistadelauniversidad.unam.mx/9211/pdf/92arizpe.pdf>
- Aslan, J. & Ozcelik, A. [2018]. Cuisine culture of the pearl of Mesopotamia: Mardin Turkey. *Journal of Ethnic Foods*, 5(4), Dic. 2018, pp. 239-245, Extraído 22 julio 2019 <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S2352618118302087#!>
- Barros, C. [2009]. *Los libros de la cocina mexicana*. México: CONACULTA.
- Bloch, M. [2003]. *Apología para la historia o el oficio de historiador*. Edición anotada por Étienne Bloch. México: Fondo de Cultura Económica.
- Brom, J. [1978]. *Para comprender la historia*, México: Editorial Nuestro Tiempo.
- Carreira, I. [1996]. *Técnicos auxiliares de biblioteca*, Madrid: Editorial Complutense.
- Dexeus, M. [1994]. El libro como testimonio cultural. En R. M. Blasco (Ed.), *Patrimonio histórico* (pp. 33-38). Santander, España: Universidad de Cantabria: Asamblea Regional de Cantabria.
- Flandrin, J. & Montanari, M. [2011]. *Historia de la alimentación*, Gijón, España: Ediciones Trea.
- Flinn, J. [2007]. World War II Cookbooks: Rationing, Nutrition, Patriotism, and the Citizen Consumer in the United States and Great Britain. *Elements*, (3), spring, 10.6017/eurj.v3i1.8982.10.6017/eurj.v3i1.8982. <https://ejournals.bc.edu/index.php/elements/article/view/8982> Extraído 25 febrero 2017.
- González, M. [2010]. *Crisis en el periodismo cultural mexicano. El Universal y Excélsior, dos casos significativos* (tesis de maestría publicada). Universidad Nacional Autónoma de México, Ciudad de México.
- Lavín, M. y Benítez, A. [2010]. *Sor Juana en la cocina*, México: Grijalbo.
- Martínez, N. [2018]. El periodismo cultural. *Revista de Museología Kôot*, 8(9), 63-68, <http://hdl.handle.net/11298/436> Extraído 14 marzo 2019.
- Meyer, L. [1998]. *México y los Estados Unidos en el conflicto petrolero*. México: El Colegio de México.
- Salazar, D. y Flores, E. [1998]. Soldados mexicanos en el frente. México y la Segunda Guerra Mundial. *Historias*, (40), 83-101. Extraído 13 febrero 2018. http://www.estudioshistoricos.inah.gob.mx/revistaHistorias/wpcontent/uploads/historias_40_83-102.pdf .
- Secretaría de Educación de Veracruz [2010]. Escuadrón 201. *México en la Segunda Guerra Mundial*. 1945. https://www.sev.gob.mx/difusion/ejercito_mexicano/escuadron201.pdf Extraído 12/01/2019.
- Varela-Orol, C. [2014]. Las colecciones patrimoniales en las bibliotecas españolas: dialéctica entre legislación y prácticas. *Revista española de Documentación Científica*, 37(3), e054. doi:<http://dx.doi.org/10.3989/redc.2014.3.1116>
- Villa, M. [2000]. Una aproximación teórica al periodismo cultural. *Revista Latina de Comunicación Social*, La Laguna (Tenerife), noviembre, (35), 7.

Fuentes documentales

- Estados Unidos Mexicanos. 6º Censo de Población 1940. Resumen general* (1943). México: Secretaría de la Economía Nacional, Dirección General de Estadística. Versión en pdf.
- Colección particular María Camacho Moreno (CPMCM): *Recetario de cocina Excélsior* (1943). Ciudad de México: Periódico *Excélsior*.

