

## Un recetario de mujeres campechanas: preservación de la identidad femenina, costumbrismos patriarcales y colectividad de memorias.

A cookbook of country women: preservation  
of feminine identity, patriarchal customs and  
collective memories.

DOI: 10.32870/sincronia.axxviii.n86.28.24b

**Kenia del Carmen Vera Gutiérrez**

Universidad de Guadalajara.

(MÉXICO)

CE: [kenia.vera8138@alumnos.udg.mx](mailto:kenia.vera8138@alumnos.udg.mx)

 <https://orcid.org/0009-0005-5701-6489>

Recepción: 09/04/2024 Revisión: 17/04/2024 Aprobación: 24/05/2024

### Resumen.

El siguiente texto expone la importancia de los recetarios de una comunidad en los cuales se preserva la identidad de la localidad y el papel de la mujer mexicana en ésta durante la década de los setenta. La concepción del recetario no sólo como depositario de una tradición culinaria sino como reflejo de los costumbrismos patriarcales pasados y presentes como: recluir a la mujer a la cocina y seguir utilizando el apellido del hombre en el nombre de la mujer casada. También se reflejan las variaciones del español y la presencia del maya en el habla cotidiana del español peninsular. Por último, se aborda la importancia de la edición y divulgación de este tipo de textos hechos en comunidad, manera autónoma y personal para la preservación de las memorias que en él se comparten.

**Palabras clave:** Recetario. Costumbrismos patriarcales. Memoria. Mujeres. Identidad.

### Abstract:

The following text exposes the importance of the recipe book of a community in which the identity of the locality and the role of Mexican women in it are preserved during the seventies. The conception of the recipe book not only as a repository of a culinary tradition but as a reflection of past and present patriarchal customs such

### Cómo citar este artículo (APA):

En párrafo:  
(Vera, 2024, p. \_).

En lista de referencias:  
Vera, K.C. (2024). Un recetario de mujeres campechanas: preservación de la identidad femenina, costumbrismos patriarcales y colectividad de memorias. *Revista Sincronía*. XXVIII(86). 524-534  
DOI: 10.32870/sincronia.axxviii.n86.28.24b

as: confining women to the kitchen and continuing to use the man's surname in the name of the married woman. The variations of Spanish and the presence of Mayan in the everyday speech of peninsular Spanish are also reflected. Finally, the importance of editing and disseminating this type of texts made in community, autonomously and personally for the preservation of the memories that are deposited in it.

**Keywords:** Recipe book. Patriarchal customs. Memories. Women. Identity.

En las fiestas, mi hermana mayor  
 prepara una olla de barbacoa;  
 hierve sus lágrimas  
 junto al tuétano y el chile colorado,  
 pica cilantro y cebolla,  
 trocea el birote en rebanadas  
 y nos invita a la mesa  
 como quien llama a la felicidad.

[...]

Yaroslabi Bañuelos  
*La hermana mayor*

Los recetarios a la cocina son como la biblia a la iglesia. Son un contenedor de historias, vivencias y creencias que se resguardan del olvido y representan el texto primero de toda una comunidad. Las damas del Instituto de la Protección a la Infancia de Campeche son quienes dan sentido a este trabajo, ellas, con su recetario escrito en 1974, mantienen viva su identidad, su sororidad, su estilo de vida, las preocupaciones personales y colectivas, así como su gusto por el arte de la cocina y del buen comer. Las damas dicen que esta publicación “No es un tratado sobre la materia, sólo es el deseo de compartir nuestras recetas predilectas en forma práctica y familiar, con el deseo de que nuestras modestas experiencias sean de su agrado” (Cabrera, 1974, p.3). Al escribir este recetario no sólo ofrecieron recetas de la identidad del campechano, sino que pasan a formar parte de los textos que ayudan a recordar una época y contrastarla con otras, pues la compilación y publicación de sus recetas tienen una relevancia social que ha sido hecha a un lado por libros de historias y crónicas.

Las cocinas mexicanas han sido habitaciones femeninas; son el lugar donde la mujer pasaba la mayor parte de su tiempo, cocinando junto a su madre de joven y cocinando para su esposo de adulta. En el prólogo de *Cuadernos de recetas de doña Josefita Gordoia Ortiz de Rosas*, escrito en 1846, Alicia Leo escribe que “la cocina era, y es, el alma de la casa, la parte del hogar que le daba vida” (Gordoia, 1846, p.8). Una concepción similar a la que se tiene de la mujer como “reina del hogar”, esto más que un cumplido es un título que categoriza a la mujer como: hija, esposa, madre y, por último, si aún alcanza, mujer, asegurando que el mejor honor que se tiene es el de servir a otros. Entre las mujeres católicas se dice que “hay un momento en que pide para sí misma y lo que pide es cumplir sus deberes de hija, de esposa y de madre” (Lagarde, 2016, p.367). Ser ama de casa, dedicar tu vida a las labores del hogar y la familia no debe ser una obligación, debe ser una elección digna y personal.

El deber ser esposa antes que mujer se ve reflejado en el recetario de las damas de Campeche, en éste las colaboradoras colocaron su nombre debajo de la receta que cada una aportó, lo interesante no sólo es que se conserven los nombres de las 150 mujeres, sino que 143 de esos nombres conservan la partícula “de” que une su nombre con el apellido de su marido, por ejemplo: Profra. Hilda Fanny Gómez de De la Gala, nombre curioso ya que también se nombra con una profesión o puesto antes de su nombre, y como la Profra. Hilda también tenemos a Doctoras (Dra.) y Señoras (Sra.). Retomando la partícula, ésta no sólo se usa mientras se es esposa, sino cuando se es viuda, como en el caso de María Armenteros Vda. de De la Peña, la ausencia del esposo aún es presencia en la mujer. Esta tradición inició como opcional, pero después fue un requerimiento legal, así es como “a finales del siglo XIX y principios del XX el uso del “de” se generalizó paralelamente con la construcción ideológica de la mujer casada como “reina del hogar y centro y corazón familiar” (Deere, C. & León, M., 2023, p.19). Dos letras cargan en sí una práctica patriarcal opresora: nombrar a la mujer como propiedad de aquel que sea su marido.

Se debe tener cuidado con la estigmatización de la mujer que por obligación o por decisión propia agregó el apellido de su esposo a su nombre. Entre las entrevistas realizadas

(Deere & León, 2023) a las mujeres que usaban dicha partícula había quienes reconocían las diferentes situaciones: había mujeres que lo usaban porque era la costumbre y no le veían nada de malo, quienes lo adquirieron porque les gustaba sentirse más unidas al esposo, porque no lo veían como una obligación sino como elección, había quienes decían que era para facilitar trámites legales o de acceso a la salud y quienes estaban totalmente en contra de su uso por mostrar a la mujer como propiedad de otro.

Esta práctica sólo era en el nombre de la mujer, el hombre no necesitaba cambiar su apellido, él se podía valer por sí sólo, estuviera soltero o casado:

Para que la mujer exista es necesaria la preexistencia del hombre. Ella sólo existe social e individualmente por esta relación. En cambio, el hombre es en sí mismo. De ahí, la importancia del lazo conyugal de las mujeres. De ahí que deban ser esposas para existir. (Lagarde, 2016, p.367)

Esta práctica dejó de ser una obligación a finales del siglo XX, pero muchas mujeres decidieron conservar su nombre así para ahorrarse los trámites legales. En el nombre de las 150 mujeres hay un peso histórico y social, mientras ellas deciden nombrarse y reconocerse las unas a las otras, una pequeña partícula sigue anclándolas a un pasado de interés masculino y católico, pues los sectores tradicionales apoyaban este uso, ya que al no usar el apellido del esposo “veían la posible supresión de la jefatura masculina del hogar como un atentado contra el matrimonio católico” (Deere & León, 2023, p.28).

La mujer era recluida en la cocina, se le decía que ese era su lugar y su deber, es con esa creencia que el Licenciado Gabriel de Jesús Camarena y Gutiérrez de Lariz escribe en la Nota Genealógica del recetario de Josefita que en:

Tiempos pasados, tiempos idos, no por ello mejores que el presente, pero ciertamente más serenos y en los que la mujer aún no desquiciada, ocupando el lugar que le correspondía creaba y defendía la gustosísima cultura coquinaria de nuestra raza desde su trinchera y atalaya de reposteros. Trinchadores, alacenas y despensas no contaminadas. (Gordoa, 1985, p.6)

Entre sus palabras existe un elogio, pero no lo suficientemente grande como para ocultar el machismo de su pensamiento: se dice que es admirable que la mujer creaba desde su trinchera, pero no se repara en que esa trinchera era obligada. En este mismo recetario Alicia Leo escribe un prólogo donde menciona que nuestras señoras sabían mejor su oficio ya que conocían, en principio, las especias que debían combinar para lograr algún sabor (Gordoa, 1985), de nuevo el doble discurso donde la mujer es admirada desde una reclusión. Reitero, la mujer no debe ser estigmatizada por el papel que desarrollaba dentro de su hogar y de la cocina, aunque es cierto que la labor fue en principio la única que se le permitía hacer, con el tiempo ellas se apropiaron de ésta y comenzaron a ser dueñas de ese espacio y de todo lo que pasaba en él.

Una manera de apropiarse de su espacio y su trabajo fue el escribir recetarios. Ahora no sólo compartían sus saberes de manera oral y práctica a quienes trabajaban con ellas en las cocinas, sino que plasmaban de manera textual toda la historia gastronómica que ellas heredaron y crearon. En el caso de las damas del Instituto podemos saber que eran mujeres que tenían acceso a la educación, que algunas eran profesoras y doctoras y que tenían un trabajo público, también sabemos que por el año de su publicación (1974) la idea de mujeres formando parte de una comunidad con la posibilidad de acceder a este tipo de actividades no es imposible de creer. Lo que podemos ver con este recetario es un periodo preciso que se puede contrastar con el siglo anterior a su creación. Aspectos que aún se conservan del siglo XX y anteriores como: el apellido del esposo en el nombre de la mujer casada, la clasificación y división de los platillos, la búsqueda de una cocina económica pero refinada, el uso de topónimos para nombrar a los platillos, así como los nombres descriptivos como el famoso “manchamanteles” y el uso de ingredientes típicos de cada región que llevaban a crear recetas identitarias.

Por otra parte, se reflejan los cambios como que: las damas del Instituto no hacen recetas para familias numerosas como se acostumbraba, no utilizan aquella famosa frase de condimentar con “todas las especias” que distinguía a una cocinera primeriza de una experta que sabía a qué especias se referían, ellas también mencionan marcas de productos

(como Coca-Cola, aceite Sensat, queso Daisy, Knorr suiza, etc.) antes esto no se debía hacer porque “las recetas que indicaban medidas exactísimas y hasta la marca de la sal son para quien no sabe el arte de cocinar” (Camarena, 1846, p.11). Tampoco mantienen su recetario anónimo, todo lo contrario, mencionan el nombre de cada una de las colaboradoras, y esto es un gran cambio pues “los libros de recetas antiguos aparecían sin autor o firmados por hombres. Las autoras aparecerán hasta la segunda mitad del siglo 20” (Sánchez & San Juan, 2010, p.30).

Las mujeres fueron recluidas en la cocina, después se les llamó reinas y corazones del hogar, se dignificaron sus labores y al mismo tiempo que les decían que peleaban desde sus trincheras, también las encasillaban en ese trabajo sin poder acceder a ningún otro, y cuando al fin reunieron sus experiencias y sus saberes para escribir recetarios colectivos se les demeritó, pues aunque se dice que ese era el mejor trabajo que podían hacer, no fue suficiente para que la sociedad tomara su labor culinaria como un arte que mantiene viva la identidad de una comunidad. Este hecho:

Ocurre en el libro de Jeffrey Pilcher (*¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*) quien escribió que los recetarios colectivos de mujeres se formaron a partir de un modelo básico de sociabilidad femenino, compuesto por el entusiasmo de compartir chismes y recetas de cocina (Burgueño, 2018, p.16)

Las mujeres también fueron invisibilizadas en la historia de la cocina, simplificaron su trabajo y restaron importancia a sus producciones escritas, esto es un ejemplo más de una constante en la historiografía nacional de la mujer en la sociedad mexicana.

Los recetarios de este tipo encierran una visión de las personas, una representación de aquellos que los escriben. Las damas del Instituto plasman en sus páginas un estilo de vida que ellas llevan y esperan poder compartir, las ideologías, los aprendizajes heredados, así como toda una cultura gastronómica representativa de Campeche. Los recetarios fueron un género que respondía a la necesidad de transmitir esta tradición culinaria, por conservar la cultura del recuerdo de la gastronomía de su entidad. Evoquemos el concepto de

memoria colectiva, ésta “no es otra manera de llamar la historia; tampoco es el polo opuesto del recuerdo individual, sino que representa el contexto total, dentro del cual surgen dichos fenómenos culturales diversos” (Erll, 2012, p.9). Este recetario campechano conserva los saberes de cada una de las 150 colaboradoras, su individualidad no niega la creación de un producto colectivo, de una visión armónica y completa de lo que una sociedad representa en un momento preciso, cada una de sus recetas carga en sí un sentido: qué productos se consumen, tanto naturales como industriales; qué tipo de comida se esperaba servir, una elegante, una práctica, para pocas personas o para una familia numerosa; así como el tiempo que se podían tomar para estar en la cocina preparando un almuerzo cotidiano o uno para una festividad específica. Los recetarios evocan nuestras vidas “son documentos de miedos, anhelos y esperanzas. Ellos nos permiten adentrarnos un instante en la vida de quienes los escribieron y del público a quienes fueron dirigidos” (Burgueño, 2018, p.15).

Así como la memoria colectiva, la identidad nacional se ve reflejada en los recetarios bajo la concepción de la mexicanidad, desde la valoración de los productos nacionales hasta el reconocimiento de la cocina como patrimonio inmaterial de la humanidad. Estos textos tienen en sí una carga histórica que inicia desde su creación, aquellos primeros recetarios en Hispanoamérica se adaptaron a una clase social que estaba “por un lado, deseosa de aparentar una mesa de lujo y abundancia y, por otro, interesada en evitar los desperdicios y aprovechar las sobras” (Bak-Geller, 2013, p.33). Esto nos refleja que las mujeres buscaban un abastecimiento, incluso una ostentación que no siempre podía ser posible pero que por lo menos se intentaba emular en las mesas de familias “acomodadas”.

No sólo los ingredientes de las recetas revelan el contexto desde el que se escribe y cocina, sino los propios nombres de los platillos, por ejemplo: “arroz elegante” que nos da la pauta de no ser un arroz cualquiera como una “sopa de fideos rápida”, este arroz se acompaña a un platillo más elaborado y la sopa es una preparación para el día a día; el “jamón fiesta” o la “ensalada de fiesta” también son para una ocasión especial; el “bacalao de cuaresma” o el “pavo en navidad” que deja clara la presencia del catolicismo en la



comunidad y la costumbre de cenar un 24 de diciembre. También están los nombres geográficos que son los más directos en cuestión de revelar el contexto del recetario como las “costillas en escabeche de Valladolid”, el “cazón a la campechana” y los “pollos yucatecos”.

Además de indicios de mexicanidad en los ingredientes y los nombres de platillos, vemos en los recetarios “la legitimación del español vernáculo y la implementación de un vocabulario culinario nacional” (Bak-Geller, 2013, p.35). La lucha por legitimar la ortografía y las locuciones consideradas mexicanas no es tema nuevo, desde 1831 el autor anónimo de *Cocinero mexicano* lo pronuncia en su recetario:

Aunque no ignoramos la ortografía adoptada últimamente por la Academia española, no hemos creído conveniente conformarnos con ella en los nombres de origen mexicano, como xitomate, nixcomel, etc. [...] Así también adoptamos en nuestra obrita otros nombres de la misma clase [...] aunque no se encuentran, ni deben encontrarse en el diccionario castellano de la misma Academia. (Anónimo, 1831, citado por Bak-Geller, 2013, p.39)

Otra de las aclaraciones para la lucha contra la prescripción de la lengua en *Cocinero mexicano* fue explicar que “usamos como masculino el nombre sartén, que es femenino, pero que nadie entre nosotros lo tiene por tal, y el uso general es el director y maestro de la locución” (Anónimo, 1831, citado por Bak-Geller, 2013, p.39). En el recetario campechano podemos rastrear variaciones de la lengua como las escritas en maya: x’pelon en maya, ixpelón por las damas y espelón en el habla cotidiana actual que se refiere a un tipo de frijol negro; así como el uso de “francés” para referirse al birote o bolillo como es conocido en otras partes del país. Otro caso son las diversas maneras de escribir diferentes ingredientes como Knorr Suiza y Knor Suiza, aunque en la misma página del recetario estén ambas no se modificaron para escribirse de la misma manera; mismo es el caso de yerbas y hierbas. Estas palabras no se corrigieron para escribirse de una sola forma, sino que todas las variantes se conservaron, ya sea a consciencia de las damas o sólo como una casualidad atinada que enriquece la confrontación que desde 1831 se presenta en los recetarios mexicanos.



Un tanto aparte, pero que abona a las variaciones ya no sólo lingüísticas sino sociales, es la manera en la que se escribieron los nombres de las colaboradoras del recetario, por ejemplo, se presenta a Nely Amaya de Buenfil, que también se escribe como Nelly Amaya Buenfil, en una de sus variaciones se conserva la partícula “de” y en otra se omite, quizá de manera arbitraria al igual que el uso de una o dos “L”. Las abreviaturas se utilizan en muchos casos como el de Amparo González de Canto y A. González de C.; también hay abreviaciones más la omisión de nombres como Ma. Aurora A. de Lara y Aurora A. de Lara; así como el cambio de apellido en Dolores Ramos de Ortega y Dolores Ramos de Arteaga.

Por otra parte, tenemos expresiones como “un arroz común y corriente”, “un tanto de agua”, “fuego manso”, “un buen tanto”, entre otras, que previenen el uso cotidiano de éstas al escribirlas como un referente que no necesita ser descrito en una receta. También es común el uso de nombres de productos o marcas sustituyendo el del ingrediente o utensilio en específico como: Pyrex para un tazón tipo refractario, queso Daisy o queso Kraft para queso amarillo, aceite Sensat por aceite de oliva, crema Nestlé por media crema, por mencionar algunos.

La presencia de la cultura prehispánica en este recetario campechano la vemos a través de nombres mayas que permanecen en el habla diaria de la comunidad, por ejemplo: el “kabik con elote” o “venado en kabik”, “mero en tikin-xik”, “mero en makun”, “pavo en pibil zih”, “pan especial de ixpelón” y chiles xcatiques. Esto nos recuerda que hablar de una sola gastronomía mexicana más que una concepción imprecisa es una limitante, la identidad de la cocina es plural, aunque sea de una misma nación.

Bak-Geller (2013) menciona ejemplos comunes de platillos mexicanos antiguos como “a la federación”, “republicano”, “bella unión y “del presidente”, esto como un reflejo del sentido de nación y gobernanza en el país y la recepción que estos provocaban en el pueblo que dedicaba alimentos específicamente a ellos. En el recetario campechano ocurre algo similar, se menciona entre los agradecimientos de las damas del instituto a María Esther Zuno, esposa de Luis Echeverría Álvarez, quien estaba en la presidencia cuando este

recetario fue publicado. Ellas escriben “Ayudémonos mutuamente para vivir mejor, siguiendo siempre la noble orientación de la señora María Esther Zuno de Echeverría, cuyo ejemplo permanente será siempre nuestra norma de conducta” (Cabrera, 1974, p.5). Estas palabras son relevantes pues “los recetarios nacionales marcan el rumbo de la cocina mexicana y a través de él instauran el nuevo tiempo de la nación” (Bak-Geller, 2013, p.41). La edición y publicación de recetarios identitarios logran hacer un acercamiento a la dimensión política, social, económica y cultural de la época a través de sus prácticas y discursos culinarios.

Entre sus 452 recetas, 51 de sopas, 92 de carnes, 11 de salsas, 12 de ensaladas, 10 de huevos, 62 de mariscos y pescados, 58 de aves, 16 de legumbres, 17 de bocadillos, 7 de soufflés, 26 de guisos diversos, 39 de dulces y helados y 51 de repostería, se nombran a 150 mujeres campechanas, se les agradece a 2 mujeres la existencia del recetario, 2 se nombran doctoras, 5 profesoras, 1 señora y 4 viudas y sólo en 7 nombres no figura la partícula “de”. Entre todos estos números se cuenta la historia de un grupo de personas estigmatizadas por su género, una comunidad de mujeres que creció en sororidad y que desde el siglo pasado su recetario formó parte de la identidad culinaria de su Estado y su país.

#### Referencias

- Bak-Geller, S. (2013, Septiembre-Diciembre). Narrativas deleitosas de la nación. Los primeros libros de cocina en México (1830-1890). *Desacatos* (43). <https://www.scielo.org.mx/pdf/desacatos/n43/n43a3.pdf>.
- Burgueño, F. (2018). *Recetas prácticas para la señora de casa (1890) Revaloración de un recetario antiguo jalisciense*. Guadalajara: Arqitónica Editorial.
- Cabrera, S. (1974). *Recetario de cocina de las damas del Instituto de Protección a la Infancia de Campeche* (2ª ed.). Campeche.
- Deere, C. D. & León, M. (2023, Abril). Identidad de las mujeres casadas: el uso del “de” en sus apellidos en Colombia. *Revista de Estudios Sociales*, (84). 2024 de <https://doi.org/10.7440/res84.2023.02>.

ErlI, A. (2012). *Memoria colectiva y culturas del recuerdo. Estudio introductorio*. Bogotá: Ediciones Uniandes.

Gordoa, J. (1985). *Cuadernos de Recetas de Doña Josefita Gordoa Ortiz de Rosas año de 1846*. Guadalajara: Unidad Editorial del Gobierno de Jalisco.

Lagarde, M. (2005). *Los cautiverios de las mujeres: madresposas, monjas, putas, presas y locas*. Coyoacán: Universidad Nacional Autónoma de México.

Sánchez, C. & San Juan, E. (2010). *Arte de cosina según el uso de la provincia de Oajaca Año de 1829*. Centro Histórico: Carteles editores.