

Convento de San Jerónimo



**LIBRO de COCINA**

Selección y transcripción  
por  
Sor Juana Inés de la Cruz

1979





***LIBRO de COCINA***





©

La Asociación Cultural para las Zonas Rurales de Tabasco, A.C., agradece al Lic. Joaquín Cortina haberle cedido los derechos de esta primera impresión y al Sr. José Rogelio Álvarez haberla hecho posible, tan cuidadosa como gentilmente.





***PRESENTACIÓN***





**E**l libro de cocina que aquí presentamos es la versión paleográfica de un manuscrito perteneciente a don Joaquín Cortina.

Se trata de unas recetas que Sor Juana Inés de la Cruz seleccionó y copió de un libro de cocina del convento de San Jerónimo.

El original es un cuadernillo firmado por la poetisa en dos formas, un verso que lo inicia y un autógrafo con el que lo concluye. Buscando su autenticación, encomendamos al laboratorio de la Procuraduría General de la República el estudio del manuscrito. El resultado fue saber que es una obra escrita en papel del siglo XVIII. Esta y otras razones que se incluyen en el dictamen hacen suponer que se trata de una copia hecha en ese siglo, de un manuscrito original de Sor Juana, ya que ella murió en 1695.

Este recetario tratase o no del ológrafo de Sor Juana, tiene en sí mismo un gran valor, pues por una parte nos revela nuevos intereses de su polifacética personalidad y por otra es un documento que muestra ese aspecto de la cultura novohispana que es su cocina.

La experiencia personal de la insigne monja la ha declarado ella misma en su Respuesta a Sor Filotea diciendo: "Pues ¿que os pudiera contar, Señora, de los secretos naturales que he descubierto estando guisando?"

"Ver que un huevo se une y fríe en la manteca o aceite y, por contrario se despedaza en el almíbar; ver que para que el azúcar se conserve fluida basta echarle una muy mínima parte de agua en que haya estado membrillo u otra fruta agria; ver que la yema y clara de un mismo huevo son tan contrarias, que en los unos, que sirven para el azúcar, sirve cada una por sí y juntas no".

Nos habla de las observaciones culinarias que la llevan a meditaciones de física experimental, pero al mismo tiempo nos está demostrando su familiaridad con la cocina. Es decir, no le es ajena la confección de los diversos guisos, pero su pensamiento no se queda en ellos. Es mujer de su tiempo, por ello con evidente y burlesca humildad dice: "pero, Señora ¿qué podemos saber las mujeres sino filosofías de cocina?"

Todo esto nos demuestra que aunque el interés



que en la cocina tenía Sor Juana iba más allá de la mera confección de un delicioso platillo, pues la más sencilla de las acciones culinarias la elevaba a esa "segunda consideración" de las cosas que es la reflexión filosófica; ella practicaba por sí y seguramente con la ayuda de su esclava, el arte de cocinar.

En los poemas dedicados a los virreyes Marqueses de la Laguna y Condes de Paredes, hay menciones a dulces que ella les enviara como aquél intitulado "Acuerdome Filis mía..." en el cual dice que para satisfacer el antojo de la Marquesa que se encontraba encinta y agradecerle el que le hubiera regalado una diadema, le envía un dulce de nuez cocinado "con los rayos de Apolo".

A la misma virreina y amiga queridísima que era, le obsequia como regalo de pascuas dos guisados, uno de "peces bobos" y otro de gallinas.

Años después a la nueva virreina, la Condesa de Galves, le remite el día de su santo un "recado de chocolate".

A un compadre le envió de regalo "unas pastillas de boca (caramelos) y los guantes de olor".

En sus villancicos habla de la leche que se saca a serenar para que se cuaje, de las ensaladas, de los dulces, de las hierbas que se usan para la cocina y la salud.

Todo esto nos permite saber que Sor Juana Inés de la Cruz participaba en el arte de la cocina. Sin embargo, no tenemos hasta ahora noticias de que tuviera especial interés en confeccionar personalmente los platillos o que inventara alguno. Sólo sabemos que ella observa el fenómeno de la alteración física y que utiliza la buena cocina para agasajar a sus amigos. Por ello no es extraño que al encontrarse un libro de cocina escrito por Sor Juana se halle en él un verso en el que ella misma explique, a su hermana, que ese recetario es copia de uno existente en el convento.

Inteligencia genial como la de Sor Juana Inés de la Cruz no pudo quedar atrapada en las delicias del azúcar, ni en el olor de los pucheros, una y otra la remontaron a lo abstracto.

Josefina Muriel de González Mariscal

## SONETO



*Lisonjeado oh hermana de mi amor propio  
Me conceptuo formar esta escritura  
del Libro de Cocina y ¡que locura!  
concluirla y luego vi lo mal que copio.  
De nada sirve el cuidado propio  
para que salga llena de hermosura,  
pues por falta de ingenio y de cultura,  
un rasgo no hecho que no salga impropio.  
Así ha sido, hermana ¡pero qué senda  
podrá tomar el que con tal servicio  
su grande voluntad quiso se entienda  
que ha de hacer? Suplicaros que propicia  
apartando los ojos de la ofrenda  
su deseo recibáis en sacrificio.*

*Juana Ines de la Cruz*





*RECETARIO*







### BUNUELOS DE QUESO

**6** quesitos frescos, una libra de harina, una mantequilla de a medio, derretida y el queso molido. Se aplanan después de bien amasados con palote, se cortan con una taza y se frien.

### BUÑUELOS DE REQUESON

**U**na libra de harina, medio de requesón, 6 yemas de huevo, una mantequilla. Se amasan, cortan y frien.

### BUNUELOS DE VIENTO

**S**e pone a hervir un cazo con agua de anís y manteca, así que hierve se le va despolvoreando la harina, y se está meniando porque no se quemé. Así que se hace pelota y despega del cazo, se aparta y deja enfriar. Después, a cada libra de harina, 9 huevos como para freír. En la palma de la mano se van deshaciendo, así que está bien espesa, se le echa tantita manteca derretida y se van echando con una cuchara de plata en la manteca y así que revienta se aviva el fuego para que salgan dorados.

### HOJUELAS

**A**cada libra de azúcar, cuatro yemas, una poca de almíbar, sal y agua. Se amasan muy bien y extiende con palote para que adelgase y se cortan.





### HUEVOS MOLES

**U**na libra de azúcar clarificada así que está de punto subidito se aparta y echa un poquito de vino, se deja enfriar bien y se le echan 12 yemas exprimidas por una servilleta, se ponen al fuego hasta que estando espesito de suerte que al menearlos se vea el fondo, se partan y llenan caxetas o casquitos, de esto se hace ante.

### HUEVOS REALES

**S**e baten yemas de huevo hasta que esten muy duras, de modo que oreando tantito sobre el mismo huevo se quede parado, entonces se unta una cazuela y aro de cedazo con mantequilla, si el aro se te pega que te haga fondo es mejor que la cazuela, se echan allí los huevos y se meten al horno bien caliente hasta que picados con un popote sale limpio, se saca y envuelve en una servilleta hasta otro día. Se rellenan y echan en almíbar ya de punto, con vino y agua de azahar se ponen en el platón, si son para postre; pero si son para cubrirlos, para fuentes de dulce, se dejan en la miel a que tome punto de quebrar, se sacan a escurrirlos en una vergera.

Si no hubiere horno para cocerlos se echan los huevos batidos en una taza untada con mantequilla, se pone un cazo con agua en la lumbre, ya que está hirviendo se mete la taza en dicho cazo de modo que no entre el agua pero que le bañe bien.



### ANTE DE NATAS

**A** medio de natillas, medio de huevos desechos en las natillas, sólo las yemas se baten y se le echa azúcar al gusto, sal y canela molida. Se unta un platón con mantequilla y hecha el batido, se pone a dos fuegos hasta que esta cuajado.

### POSTRE DE NUEZ

**P**ara un plato mediano 2 reales, nuez media libra, almendra 2 reales, huevos, solas las yemas. La almíbar con dos libras de azúcar en estando de medio punto, se echa lo dicho todo molido y los huevos hasta que empiece a tomar punto se hechan batidos y se le da punto de espejo. Se echa sobre capas de mamón y guarnese con pasas, almendras y piñones.

### ANTE DE CABECITAS DE NEGRO

**U**n real de cabecitas, uno idem de leche, una libra de azúcar, medio de agua de azahar, todo junto se pone a hervir hasta que tome punto. Se ponen capas de mamón y de esta pasta. Se guarnese como todos estos antes.

### ANTE DE BETABEL

**C**ocidos los betabeles con un pedazo de azúcar, mondados y molidos. A una libra de betabel id. de azúcar se echa en la almíbar que no quede muy espeso y se hace del mismo modo.





*Aparte se hace pasta de camote amarillo y aparte huevos moles. Se pone una capa de mamón, otra de betabel, otra de mamón, otra de camote, otra de mamón, otra de huevos y se labra con almendras, piñones y acitrón.*

#### ANTE DE MANTEQUILLA

**H**echa la almíbar con 2 y media libras de azúcar, se le van echando 3 mantequillas grandes y 4 mamonos de a real, rebanados, se ponen en el platón una capa y una rociada de dicha almíbar, hasta llenarla. Luego se baten yemas y agua de azahar y se echan al plato sobre el mamón y se le pone un comal con fuego lento, poniendo el platón sobre una olla de agua caliente hasta que cuaja el huevo, se deja enfriar y clavetea con pasas, piñones, almendras y gragea por encima.

#### POSTRE DE HUEVOS MEGIDOS

**M**uele una libra de almendras, una id. camote blanco y una id. coco y a cada libra de carne una de azúcar clarificada y de punto, que es cuando hace gota gorda en la cuchara. Echa 2 reales de natillas y dos yemas batidas, luego que esté de punto ralo se ponen capas una y una de mamón y esta pasta guarnese como ante y si guisien (sic) hacer pastelitos de ella se le da punto de cajeta.



#### ANTE DE MAMEY

**U**na libra de mamey, media de almendras, dos de azúcar clarificada y colada, puesto al fuego hasta que tome punto no muy alto.

*Se hace pasta de piña, a libra de piña otra de azúcar, se ponen capas de mamón y la pasta se adorna con canela, pasas y almendras.*

*Dos libras de azúcar clarificada, así que está de medio punto echa un coco rallado y luego que espese bien, se aparta y deja enfriar y poco a poco se le echan 12 yemas batidas, se pone al fuego y revuelve.*

*A un coco molido, 10 yemas, cuatro reales de almendra, 12 id. de azúcar y de vino lo que baste para mojar el mamón y no lleva canela.*

#### ANTE DE NUEZ

**H**echa la almíbar corriente, monda el pellejito de la nuez con agua hirviendo, muélela y si gustas revuelve almendra. Echando en la almíbar, esta dará un hervor y luego a una capa de mamón, una de esta pasta, concluido echa canela.

#### ANTE DE MANTEQUILLA

**H**echa la almíbar colada y con punto de espejo, se quita y echará mantequilla y así que derrita una capa de mamón y otra de esta



dentro de <sup>15</sup>agua con  
un comal en una, q se  
cocina si esta hecha  
con papote masta q  
salga limpia de ynes  
una comida.

### Leche Quemada

A un real de leche se  
ha de, o, 12. Tomas quan  
tidad de arroz crudo y mo  
lado cotado con la dha  
leche, una carra de  
limon no dulce con  
pendiente y puesto a fue  
go se esta moviendo  
asta q tome punto de  
majar craso, baxate  
en un plato, luego q se  
fice arroz mojado p  
encima y conchas y lu  
go pon encima un  
mal con fuego p q  
queme

<sup>17</sup>  
Comida se aparta

### Curco de Maiz Cacaguasinele

Se tomo el maiz como  
nucemil, despues lavado  
de puntado q molido co  
mo p comate se le  
revuelve manteca, azu  
car y laj limon q qui  
eray con tal q no sea  
mucho, lleva picado  
de con pany almendra  
aricaon, pinon, alia  
paxay huevo cocido y  
una punta de dulce

Se va moviendo como  
p comate de arriba y  
se va cociendo en un  
arriba con una com  
manteca despues el pic  
dillo y luego otra capa  
de maiz y puesto a





*almíbar rociando cada capa con vino, luego que se completa toma más mantequilla cuélala en una caldera por una coladera y así que salga como gusanitos cubre el platón echa gragea y polvo de canela.*

#### BIEN ME SABE

**A** un real de Leche claco de arroz remolido, id. de almidón, diez yemas, todo junto se revuelve y endulza y luego que este de punto, echa agua de azahar. Habiéndolo meniado sin cesar desde que se pone se echa en un plato y canela por encima. Si quieren hacerlo ante, ponen una capa de esta pasta y otra de mamon, guarnece con pasas, almendras, piñones y canela.

#### HUEVOS REALES

**P**ara cada taza del caldo de yemas batidas hasta que alcen como las claras, se toma la taza en que han de hacerse y untado de manteca por dentro echa los huevos y puesta en agua hirviendo cúbreala con un comal con lumbre y para conocer si estan buenos, mete un popote y así que salga limpio estaran. Ya que esté frío hazlos rebanadas, las que irás echando en almíbar que esté de punto y puestas a hervir de nuevo, sácalas, ponlas en un plato claveteadas con pasas, almendras, piñones, acitrón, nuez y ajonjolí tostado.



#### HUEVOS HILADOS

**Y**emas batidas como las claras y echadas en almíbar clarificada y de medio punto, ponlo al fuego y se van sacando las hebras sobre el marquesote y ya que está, se le ponen sus compuestos de pasas, piñón, almendra y nuez.

#### JERICAYA

**S**e endulza la leche hervida. A una taza de leche, 4 yemas, se revuelven y echan en la taza, se ponen a hervir dentro de agua con un comal encima y para conocer si está, mete un popote hasta que salga limpio. Despues echa canela.

#### LECHE QUEMADA

**A** un real de leche, echa 10 o 12 yemas, cuartilla de arroz crudo y molido colado con la dicha leche, una cáscara de limón, su dulce correspondiente y puesto al fuego se está meniado hasta que tome punto de manjar blanco. Vacíalo en un platón luego que enfríe, azúcar molida por encima y canela y luego pon encima un comal con fuego para que queme.

#### TORTA DE ARROZ

**S**e hace el arroz con leche y ya que está bueno se aparta y unta una cazuela con manteca y se echa la mitad del arroz en la cazuela frío, ya está pre-





venido el picadillo como para rellenar con jitomate, una punta de dulce, pasas, almendras, piñones, acitrón y alcaparras y se le echa y encima la otra mitad del arroz y puesto a dos fuegos se le va untando con unas plumas manteca por encima y así que está cocida se aparta.

#### TURCO DE MAIZ CACAGUAZINTLE

**P**uesto el maíz como para nisco-mil (sic) después lavado, despuntado y molido como para tamales se le revuelve manteca, azúcar y las yemas que quieras, con tal que no sean muchas; lleva picadillo con pasas, almendras, acitrón, piñones, alcaparras, huevo cocido y una punta de dulce.

Se va moliendo como para tortillas de metate y se va echando en la cazuela untada con manteca. Después el picadillo y luego otra capa de masa y puesto a dos fuegos untándole manteca con unas plumas y así que está cocido se le echa azúcar en polvo y aparta.

#### CLEMOLE DE OAXACA

**P**ara una cazuela de a medio, un puño de culantro tostado, 4 dientes de ajo asados, cinco clavos, seis granitos de pimienta, como claco de canela, chiles anchos o pasillas, como quisiere, todo lo dicho molido muy bien y puesto a freír luego se echa la carne de puerco, chorizos y gallina.



Los chiles van tostados en la manteca y luego echa ajonjolí tostado.

#### TORTA DE ARROZ

**E**n una servilleta se pone a cocer el arroz, así que está cocido se le echa azafrán como para comer. Ya estará hecho el picadillo con pasas, alcaparras, alcaparrones, almendras, piñones, huevo cocido, aceitunas, chilitos. Se unta la cazuela con manteca y se echa la mitad del arroz abajo y luego el picadillo y después la otra mitad del arroz y encima azúcar molida y pone a dos fuegos.

#### GUISADO PRIETO

**E**n iguales partes de agua y vinagre, cocerás la carne, luego muele jitomate, canela, clavo, pimienta y puesto a freír con rebanadas de cebolla y perejil, bastante desahogado, así que está hecho el caldillo, su azafrán, suve (sic) haciendo como la capirotada a una capa.

#### PURIN DE ESPINACAS

**D**os reales de leche y dos tortas de mamón de real y medio y doce huevos. Se echan las yemas, cuatro mantequillas y dos libras de azúcar. Se muelen las espinacas y se cuelan con la leche y se cuece todo esto junto y se está meniando y con fuego arriba y abajo





venido el picadillo como para rellenar con jitomate, una punta de dulce, pasas, almendras, piñones, acitrón y alcaparras y se le echa y encima la otra mitad del arroz y puesto a dos fuegos se le va untando con unas plumas manteca por encima y así que está cocida se aparta.

#### TURCO DE MAIZ CACAGUAZINTLE

**P**uesto el maíz como para nisco-mil (sic) después lavado, despuntado y molido como para tamales se le revuelve manteca, azúcar y las yemas que quieras, con tal que no sean muchas; lleva picadillo con pasas, almendras, acitrón, piñones, alcaparras, huevo cocido y una punta de dulce.

Se va moliendo como para tortillas de metate y se va echando en la cazuela untada con manteca. Después el picadillo y luego otra capa de masa y puesto a dos fuegos untándole manteca con unas plumas y así que está cocido se le echa azúcar en polvo y aparta.

#### CLEMOLE DE OAXACA

**P**ara una cazuela de a medio, un puño de culantro tostado, 4 dientes de ajo asados, cinco clavos, seis granitos de pimienta, como claco de canela, chiles anchos o pasillas, como quisiere, todo lo dicho molido muy bien y puesto a freír luego se echa la carne de puerco, chorizos y gallina.



Los chiles van tostados en la manteca y luego echa ajonjolí tostado.

#### TORTA DE ARROZ

**E**n una servilleta se pone a cocer el arroz, así que está cocido se le echa azafrán como para comer. Ya estará hecho el picadillo con pasas, alcaparras, alcaparrones, almendras, piñones, huevo cocido, aceitunas, chilitos. Se unta la cazuela con manteca y se echa la mitad del arroz abajo y luego el picadillo y después la otra mitad del arroz y encima azúcar molida y pone a dos fuegos.

#### GUISADO PRIETO

**E**n iguales partes de agua y vinagre, cocerás la carne, luego muele jitomate, canela, clavo, pimienta y puesto a freír con rebanadas de cebolla y perejil, bastante desahogado, así que está hecho el caldillo, su azafrán, suve (sic) haciendo como la capirotada a una capa.

#### PURIN DE ESPINACAS

**D**os reales de leche y dos tortas de mamón de real y medio y doce huevos. Se echan las yemas, cuatro mantequillas y dos libras de azúcar. Se muelen las espinacas y se cuelan con la leche y se cuece todo esto junto y se está meniando y con fuego arriba y abajo





después de cocido se aparta y enfría en un plato.

#### ANTE DE ALMIDON CAMOTE MOLIDO CON ALMENDRAS

**S**e cuece con la leche y dulce y conforme se ha pensado se le echa la leche y un poco de camote y otra de este papín y así va hasta fin y luego se le echa almendras tostadas, piñones, canela molida y agua de azahar.

#### ANTE DE PINA

**H**echa pedacitos la piña en conserva, una capa de marquesote y otra de piña, vino, almendras, piñones, canela y la última capa de claras de huevo batidas y ponle fuego arriba.

#### HOJALDRADO

**A** una libra de harina, tres onzas de manteca, un huevo, sal un poquito y tantita agua fría, quitando de la harina dos puños, se amasa todo junto y estando suave la masa se deja refrescar y hace la prueba en la lumbre para ver si está tierna; si no lo está añade manteca y muy poca agua, todo frío. Se extiende con palote hasta que esté de profundidad de tres pesos. Se le ponen trocitos de mantequilla del tamaño de un dedal muy tupidos.



#### TORTA DEL CIELO

**U**ntada una cazuela poco usada, con manteca, se van poniendo capas de mamón echando sobre cada una bastante canela molida, se cuece en natillas espesas y así que está concluido esto, se enfría y van echando yemas hasta que la sopa está aguada, luego se pone a dos fuegos, siendo el inferior algo lento y conforme se va dorando la superficie de la sopa, con unas plumas se le unta mantequilla hasta estar bien dorada que le echaras un rocío con agua de azahar, su canela y grajea.

#### SOPA DE LECHE

**P**repara una cazuela con rebanadas de pan tostadas y doradas en manteca, después, tuesta unos garbanzos molidos y cernidos, revuelve con leche la que tendrá ajonjolí tostado, pasas, almendras, acitrón, piñones y nuez y puesto a cocer de modo que no se espese con su dulce correspondiente; pon luego la cazuela a dos fuegos lentos y echa de la dicha leche en la cazuela y conforme se vaya secando el caldo de la cazuela, irás echándole más hasta que conozcas está bien penetrado el pan y la sopa está algo aguada, le echarás encima azúcar y canela, luego gallina asada, chorizos y jamón.





### GIGOTE CUAJADO

**P**ica y haz gigote la gallina y sazona con todas sus especies, luego irás poniendo rebanadas de pan tostadas en una cazuela untada con manteca y así que esté puesta una capa de dichas rebanadas, se rocía con vino, y pon otra de natas de leche con canela por encima despolvoreada y clavo y pimienta; luego otra capa de pan sigues haciendo lo mismo hasta llenar la cazuela, la que concluirás con las rebanadas, después echarás todo el caldo que quedó del gigote, echándole encima una capa de yemas de huevos batidas.

### GIGOTE DE GALLINA

**P**on una cazuela untada con manteca y luego una capa de gallina y otra de jitomate, cebollas rebanadas, clavo, pimienta, canela, cominos, cilantro, ajos en pedacitos, perejil en lonjitas y azafrán, así continuarás y al último, lonjas de jamón y vinagre y puesto a cocer entre dos fuegos. Después de que está cocido su caldo necesario, chorizones, pasas, almendras, aceitunas, chiles y alcaparrones.

### MANCHA MANTELES

**C**hiles desvenados y remojados de un día para otro, molidos con ajonjolí tostado y frito todo en manteca, echarás el agua necesaria, la gallina, rebana-



das de plátano, de camote, manzana y su sal necesaria.

### POLLAS PORTUGUESAS

**T**oma jitomate, perejil, yerbabuena y ajos, pícalos y con bastante vinagre, aceite y todo género de especies, menos azafrán y las pollas con sus pedacitos de jamón ponlo a cocer bien cubierto y así que esten cocidas, echa tornachiles, aceitunas, alcaparras y alcaparrones.

### ALFAJORES

**A**una y media libra de azúcar, medio cuartillo de miel virgen, el bizcocho correspondiente. Clavo, canela, pimienta poquita, ajonjolí, piñones y nuez.

### REGLA PARA TODO GENERO DE CAJETAS

**A**libra de carne id. de azúcar, menos el membrillo el que pide a libra de carne una y media de azúcar y todo lo que es agrio. Punto, que despegue del cazo.





*ΕΠΙΛΟΓΟ*





## FILOSOFIA DE COCINAS

*Para Mona y Felipe Teixidor*

**A** cendrada vida de algún modo desprovista de enlaces superfluos con el exterior; la vida conventual es un latido que impulsa y genera por la oración y el sacrificio —en el sentir de quienes creamos en la Comunión de los Santos— el florecimiento de la gracia.

Gracia y santidad, y vivencias cotidianas; capilla, coro y la compra y la cocina tal como la Santa de Avila precisara con su donaire castellano "que también Dios anda en los pucheros".

Y en el diario menester de la comida, resuelto por las varias criadas de las varias monjas en derredor de braseros y fogones, el sitio de confluencia, la vertiente lógica de influencias, era, la cocina conventual, donde se traducían los hábitos y las costumbres de quienes en él habitaban.

Algunas veces un guiso "una comida" merecía el honor de ser incorporado a los libros de recetas del convento, en la cuidadosa caligrafía de alguna hermana especialmente dedicada para ello.

Y más de una escritura acusa no sólo la vibración del interés en lo transcrito, sino el trémolo que la vida imprime en quienes acompaña largo trecho.

Esos recetarios, preciados guardianes de regocijos culinarios están vedados al conocimiento del mundo, a no ser que algún religioso o religiosa despierte al deseo de hacerlos conocer a quienes desean convertir el gozo ocasional del regalo monjil en posibilidad permanente de repetirlo a voluntad.

Y al inclinar el Padre las espigas de la casualidad como dijera Leopoldo Panero, alguna vez también una religiosa con excepcional capacidad de discernimiento, juega jugando, elige de los recetarios conventuales casi cuarenta recetas y las transcribe en acto de ternura filial.

Rota la clausura, de alguna manera Sor Juana nos hereda una visión de su mundo mestizo, perteneciente a ese Imperio Español que hermanó a la América hecha a golpes de espada y rezos.

Mundo mestizo en que la presencia europea la dan no sólo "las pollas portuguesas", sino los "gigotes" del francés gigot —muslo— cuyos platos originales de sendos pechos de capón o pernils de



ternera terminaron por ser genéricos de carne cortada a pequeños trozos.

Mundo mestizo en el cual los hispanos transportaban entre mil aportes los "globulus" romanos, los "puñuelos" hechos con el puño cerrado, cubiertos de mieles para los gustos mozárabes y deleite contemporáneo, convertidos en los sabrosos buñuelos. Mundo en que los británicos "puddings" despojados de su prosopopeya, se convierten en los purines de espinacas, bledos o quelites.

Y el turco, el enemigo clásico de la cristiandad será recordado en el uso excesivo de piñones, nueces, pasas y acitrones, mezclados al maíz, al arroz, a las carnes y moldeados tal como imaginaban los nativos que los turcos moldearían sus bonetes; pero ignorantes del origen del "pilaf" que late en la torta de arroz y en los alfajores.

El mundo es dulce por excelencia, todas sus recetas — menos diez — son de postres, y entre ellas está la jericaya o jiricaya, nombre inútilmente buscado en los sendos Diccionarios de Covarrubias y Autoridades, para encontrarlo al fin, nítido en el de Mejicanismos de Santa María y que es usado en área tan amplia que abarca a Costa Rica.

A la cultura del trigo, a los panes y mamonos, base de todo buen "ante", la Nueva España agregaría todo el despliegue de "los postres que cuelgan de los árboles" como la Marquesa Calderón de la Barca, calificó a los mameyes, los mangos, a los chicozapotes y a las Anonas Nuricata ó cabecitas de negro, las deliciosas guanábanas.

Mundo en el cual la presencia indígena tan cara a Sor Juana la destaca con todo detalle, con preciso detenimiento. Es la vuelta al entorno de su niñez, de sus escapadas a la "cocina de humo" de la hacienda, a mirar absorta poner el "nixcoma". Al de las recetas "madres" del sustrato indígena: el mole de Oaxaca, y el guisado prieto. El manchamanteles es ya fórmula mestiza novohispana.

Lenguaje de las culturas indígenas con sus insumos, sus hábitos culinarios y procesos peculiares, que hoy, en el tamiz del tiempo son presencias aún no disueltas.

Casa de Alvarado, mayo de 1979

Guadalupe Pérez San Vicente

## ÍNDICE



*Guisados que se contienen*

<i>Buñuelos de queso</i>	17
<i>Buñuelos de requesón</i>	17
<i>Buñuelos de viento</i>	17
<i>Hojuelas</i>	17
<i>Huevos moles</i>	18
<i>Huevos reales</i>	18
<i>Ante de natas</i>	19
<i>Postre de nuez</i>	19
<i>Ante de cabecitas de negro</i>	19
<i>Ante de betabel</i>	19
<i>Ante de mantequilla</i>	20
<i>Postre de huevos mejidos</i>	20
<i>Ante de mamey</i>	21
<i>Ante de nuez</i>	21
<i>Ante de mantequilla</i>	21
<i>Bien me sabe</i>	24
<i>Huevos reales</i>	24
<i>Huevos hilados</i>	25
<i>Jericalla</i>	25
<i>Leche quemada</i>	25
<i>Torta de arroz</i>	25
<i>Turco de maíz cacaguazintle</i>	26
<i>Clemole de Oaxaca</i>	26
<i>Torta de arroz</i>	27
<i>Guisado prieto</i>	27
<i>Purín de espinacas</i>	27
<i>Ante de almidón</i>	28
<i>Ante de piña</i>	28
<i>Hojaldrado</i>	28
<i>Torta del cielo</i>	29
<i>Sopa de leche</i>	29
<i>Gigote cuajado</i>	30
<i>Gigote de gallina</i>	30
<i>Mancha manteles</i>	30
<i>Pollas portuguesas</i>	31
<i>Alfajores</i>	31
<i>Regla para todo género de cajetas</i>	31





*COLOFÓN*





El día 30 de mayo de 1979 —festividad de Nuestra Madre Santísima de la Luz— se terminó de imprimir esta plaqueta en los talleres de la *Enciclopedia de México* y a sus expensas. Versión paleográfica de Guadalupe Pérez San Vicente y Josefina Muñiz. Diseño y formato de Cuauhtémoc Mata.