

INTERVENCIÓN DE DOS RECETARIOS MEXICANOS
DEL SIGLO XIX DE LA FUNDACIÓN HERDEZ:
*EL COCINERO Y LA COCINERA MEXICANOS
Y EL COCINERO MEXICANO*

ROXANA GOVEA MARTÍNEZ
Coordinación



INTERVENCIÓN DE DOS RECETARIOS MEXICANOS
DEL SIGLO XIX DE LA FUNDACIÓN HERDEZ:
EL COCINERO Y LA COCINERA MEXICANOS
Y *EL COCINERO MEXICANO*

APOYO AL DESARROLLO
DE ARCHIVOS Y BIBLIOTECAS
DE MÉXICO, A. C. (ADABI)

María Isabel Grañén Porrúa
Presidencia

Stella María González Cicero
Dirección

Amanda Rosales Bada
Subdirección

Roxana Govea Martínez
*Coordinación del Centro de Conservación,
Restauración y Encuadernación*

María Cristina Pérez Castillo
Coordinación de publicaciones

FUNDACIÓN HERDEZ

Azucena Suárez de Miguel
Dirección

INTERVENCIÓN DE DOS RECETARIOS MEXICANOS
DEL SIGLO XIX DE LA FUNDACIÓN HERDEZ:
EL COCINERO Y LA COCINERA MEXICANOS
Y *EL COCINERO MEXICANO*

ROXANA GOVEA MARTÍNEZ
Coordinación



Roxana Govea Martínez (coord.)

Intervención de dos recetas mexicanas del siglo XIX de la Fundación Herdez:

El cocinero y la cocinera mexicanos y El cocinero mexicano

México: Apoyo al Desarrollo de Archivos y Bibliotecas de México, A. C., 2015

76 p. : ils. ; 18.5 x 26 cms

ISBN: En trámite

1. Historia.

2. Restauración.

Primera edición, septiembre de 2015

© Apoyo al Desarrollo de Archivos
y Bibliotecas de México, A. C.

www.adabi.org.mx

Roxana Govea Martínez

Revisión técnica

Miguel Ángel Romero Cora

Corrección de estilo

Rosa María García Hernández

Diseño

ISBN: En trámite

Prohibida la reproducción total o parcial sin permiso
escrito del titular de los derechos.

Derechos reservados conforme a la ley

Impreso en México

ÍNDICE

PRESENTACIÓN	7
ADVERTENCIA EDITORIAL	9
FUNDACIÓN HERDEZ Y ADABI DE MÉXICO	11
MARCO HISTÓRICO	15
ANÁLISIS PREVIO DE LA OBRA	19
INTERVENCIÓN DE <i>EL COCINERO Y LA COCINERA MEXICANOS</i>	27
Datos generales	27
Descripción	28
Estado de conservación	28
Procesos de intervención	29
INTERVENCIÓN DE <i>EL COCINERO MEXICANO</i>	35
Tomo I	
Datos generales	35
Descripción	36
Estado de conservación	36
Procesos de intervención	38
Tomo II	
Datos generales	47
Descripción	48
Estado de conservación	48
Procesos de intervención	49
Tomo III	
Datos generales	57
Descripción	58

Estado de conservación	58
Procesos de intervención	59
ANEXO: ANTES Y DESPUÉS DE LA INTERVENCIÓN	65
CONCLUSIÓN	69
BIBLIOGRAFÍA	71

PRESENTACIÓN

Con la presente publicación, Fundación Herdez y Apoyo al Desarrollo de Archivos y Bibliotecas de México, A.C. (ADABI) muestran al público lector cómo ambas instituciones preocupadas por el rescate, salvaguarda y difusión del patrimonio documental, unieron sus esfuerzos a fin de intervenir dos obras de enorme importancia en la historia de la gastronomía nacional: *El cocinero y la cocinera mexicanos* y *El cocinero mexicano*.

En el año de 2014, Fundación Herdez solicitó a ADABI la intervención del primero de dichos ejemplares, dada la relevancia que éste tiene dentro del desarrollo de la cultura culinaria propia de nuestro país. Más adelante, la misma fundación volvió a requerir de ADABI, pero esta vez para restaurar los tres tomos de *El cocinero mexicano*, que hasta la fecha se considera como el recetario nacional más importante del siglo XIX, pues es el primer impreso que habla ya de una “cocina mexicana” y de un “estilo americano”, cuyo público destinatario está representado por el hispanoamericano, con fundamento en una cocina arraigada en antiguas tradiciones.

ADABI no dudó en colaborar a través del Centro de Conservación, Restauración y Encuadernación, el cual, tras un cuidadoso proceso cuyos pasos se explican en este título uno a uno y con no pocas fotografías, logró habilitarlos de nuevo, para que puedan ser consultados y valorados, y continúen enriqueciendo nuestro patrimonio culinario.

STELLA MARÍA GONZÁLEZ CICERO
Directora de ADABI

ADVERTENCIA EDITORIAL

Como suele suceder con obras de siglos pasados, los títulos que se les asignaban eran demasiado largos; así que, por razones de sencillez, la presente publicación emplea el título breve de *El cocinero mexicano* para referirse a:

El cocinero mexicano ó, colección de las mejores recetas para guisar al estilo americano, y de las más selectas según el método de las cocinas española, italiana, francesa e inglesa. Con los procedimientos más sencillos para la fabricación de masas, dulces, licores, helados y todo lo necesario para el decente servicio de una buena mesa (3tt., 1831).

E igual ocurre con el título breve de *El cocinero y la cocinera mexicanos*, para hacer referencia a:

El cocinero y la cocinera mexicanos, con repostería y refrescos, experimentado por personas inteligentes antes de darse a la prensa (2tt., 1851).

FUNDACIÓN HERDEZ Y ADABI DE MÉXICO

Azucena Suárez de Miguel

Consciente de su responsabilidad social, Fundación Herdez inicia actividades en 1991, cuyos objetivos están orientados a la realización de proyectos relacionados con el campo alimentario, consolidándose como una institución de amplia sensibilidad social, que busca contribuir de manera sustentable al desarrollo de la comunidad, por medio de programas y modelos educativos, como “Vive la experiencia gastronómica de México en Fundación Herdez”.

Así, en el año de 1994, Fundación Herdez encomendó a la Universidad Nacional Autónoma de México la formación de la primera Biblioteca de la Gastronomía Mexicana, que en 1997 abrió sus puertas, gracias a la labor de un equipo de profesionales en el área de gastronomía, nutrición e historia de la misma universidad.

Esta biblioteca tiene la misión de promover el uso del acervo para difundir el conocimiento, a fin de que sirva como herramienta en la investigación de la gastronomía mexicana, fomentando con ello el desarrollo de nuevas aportaciones a nuestra cocina. Ante la importancia de la preservación del acervo bibliográfico actual e histórico de la cultura alimentaria de nuestro país, la Biblioteca de la Gastronomía Mexicana aporta el estudio y comprensión de los orígenes, las influencias culturales y evolución en el uso de ingredientes y costumbres culinarias.

Con el objetivo de difundir el conocimiento a través de un recorrido por la historia y las tradiciones gastronómicas, en el año 2000 abrió sus puertas el Museo Galería Nuestra Cocina Duque de Herdez y dio inicio a la actividad académica en el Centro de Interpretación de Fundación Herdez, para difundir la historia alimentaria y nutricional de nuestro país ofreciendo cursos, talleres y conferencias a los diferentes grupos de la población.

Por otra parte, la Biblioteca de la Gastronomía Mexicana impulsa la investigación sobre las variadas y múltiples expresiones escritas, que poseen un marco de reconocimiento como fuente de identidad cultural de la gastronomía nacional. Por lo tanto, se fomenta la adquisición de nuevos materiales bibliográficos a fin de ampliar el catálogo de la misma, con los volúmenes que conforman el Fondo Reservado, compuesto por libros, archivos, folletos y videos organizados en cuatro grandes colecciones.

Al adquirir, resguardar y poner al alcance de un mayor público libros como la colección *El cocinero mexicano* (3 tt., 1831) y *El cocinero y la cocinera mexicanos* (2 tt., 1851), Fundación Herdez expresa su interés por el patrimonio bibliográfico de México y su importancia histórica.

Con la finalidad de llegar a un público más amplio, nuestros proyectos editoriales y el acervo del Fondo Reservado de la Fundación Herdez, se han abierto al uso de las nuevas tecnologías y los medios de comunicación. Para difundir el patrimonio de la gastronomía mexicana, se inició el Programa de Publicaciones en Línea a través de nuestra página de Internet.

Además se implementó un programa de promoción y difusión mediante un video sobre la riqueza del contenido de *El cocinero mexicano*, a fin de difundirlo en diferentes plataformas y medios digitales, en específico las redes sociales como Facebook, o la transmisión en los canales de televisión educativa nacionales y sistemas de televisión locales por cable. También se realizaron actividades culturales y educativas, tales como cursos, talleres, conferencias, ferias de libros, coloquios nacionales e internacionales, exposiciones y publicaciones, que a continuación se detallan.

El cocinero mexicano participó en las exposiciones del Museo Soumaya y de la Asociación Mexicana de Archivos y Bibliotecas Privados (AMABPAC), bajo el título “Archivos privados”, en el año 2012.

Para impulsar la promoción de *El cocinero mexicano*, Fundación Herdez llevó a cabo, en 2015, la conferencia titulada “*El cocinero mexicano* (1831). Análisis historiográfico de una fuente para el estudio de la cocina mexicana del siglo XIX”, dentro del primer Coloquio Internacional de Antropología y Etnografía de la Alimentación, en el Colegio de Antropología Social de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, con la participación de la licenciada Patricia López Gutiérrez y del maestro Ricardo Candia Pacheco.

Asimismo, se ofreció una conferencia titulada “Fundación Herdez sus publicaciones y Fondo Reservado”, en la Feria del Libro y la Lectura en la Universidad de Ixtlahuaca (FLUNIX), en el 2015.

Dentro de las instalaciones de Fundación Herdez, se realizó el evento “Un verano para ti. En los museos vive nuestro patrimonio”, organizado por la Coordinación Nacional de Artes Visuales. Allí Fundación Herdez implementó el taller “Ven a conocer *El cocinero mexicano*: disfrutemos las memorias del mundo”, con actividades gastronómicas, dirigidas a niños, jóvenes y a toda la familia.

Dicho taller también fue llevado al Centro de Rehabilitación Infantil Teletón, Ciudad de México, para brindar apoyo a niños con discapacidad durante el Curso Club de Amigos Teletón.

Con la publicación, en la revista *Hechos con Amor*, de la noticia titulada *El cocinero mexicano 1831*. “Reconocimiento Internacional UNESCO a Fundación Herdez”, donde se difunde la responsabilidad social de la empresa e importancia sobre el registro del documento, Fundación Herdez dio continuidad al plan de promoción y difusión de dicha obra.

Afortunadamente, el trabajo que la fundación ha hecho por la divulgación de *El cocinero mexicano*, no ha carecido de múltiples menciones en medios de comunicación masiva, por ejemplo: “Memoria del Mundo América Latina y el Caribe: *El cocinero mexicano*”, en *Claustronomía*; “México, reconocimientos UNESCO”, *Latitudes Express*; “La UNESCO da su garantía a grades archivos de México”, *El Financiero*; “Fundación Herdez es reconocida por la UNESCO”, *Portalesotros*; y “Fundación Herdez recibe reconocimiento de la UNESCO”, *Expok news*, entre otros.

Por supuesto, el trabajo ha de seguir viento en popa. Así, durante este año, se participará en la Feria del Libro de Cocina Tradicional, organizada por CONACULTA, dentro del Coloquio Internacional Patrimonios Alimentarios: Consensos y Tensiones, del Instituto de Investigaciones Antropológicas de la UNAM, y en la reunión anual del comité internacional de Museos Regionales (ICR) Forging Identity in a Multicultural Society, con la conferencia “*El cocinero mexicano* 1831, el libro de cocina como patrimonio cultural”.

Ahora bien, debido a la importancia y a la riqueza cultural de los ejemplares pertenecientes a la Biblioteca de la Gastronomía Mexicana, como directora de Fundación Herdez, solicité en 2012 la tasación de la misma a Apoyo al Desarrollo de Archivos y Bibliotecas de México, A. C. (ADABI), quien encargó esta tarea a la maestra Elvia Carreño Velázquez, coordinadora del área de Bibliotecas y Libro Antiguo.

Los resultados de la tasación fueron muy satisfactorios, de tal forma que, gracias a ello, en el 2014 se pidió al Centro de Conservación, Restauración y Encuadernación (CCRE) la intervención del ejemplar *El cocinero y la cocinera mexicanos*, pues Fundación Herdez lo había adquirido recientemente y presentaba daños estructurales en la encuadernación. Más adelante, se requirió el apoyo para la intervención de los tres tomos de *El cocinero mexicano*. La principal problemática de esta colección resultó de los deterioros ocasionados por reparaciones anteriores con materiales inadecuados.

También en 2014 la Fundación Herdez, comprometida con el rescate, promoción y difusión de la cocina tradicional mexicana, solicitó la asesoría de ADABI, así como de la maestra Cristina Barros Valero y del Comité Regional para América Latina y el Caribe del Programa Memoria del Mundo de la UNESCO, para inscribir la colección *El cocinero mexicano* dentro de dicho programa, con tan buenos logros, que al cabo le fue otorgado el premio ganador durante la XXXVI Feria Internacional del Libro del Palacio de Minería, por la relevancia que tal obra posee como patrimonio bibliográfico y documental de México. No sin razón, Fundación Herdez la digitalizó con la ayuda de Agustín Estrada y la subió a su página web, donde puede ser consultada.¹

¹ <http://biblioteca.herdez.com.mx/index.php/memoria-del-mundo>

En virtud de los resultados obtenidos en la intervención de *El cocinero y la cocinera mexicanos* y de la colección *El cocinero mexicano*, la misma fundación volvió a requerir el apoyo de ADABI, por lo que está en proceso un nuevo proyecto, destinado al diagnóstico del Fondo Histórico y creación de un plan de preservación a corto, mediano y largo plazo.

Asimismo, debido a la riqueza y valorización de la cocina mexicana, en el 2010 la UNESCO nombró patrimonio inmaterial de la humanidad a “La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva. El paradigma de Michoacán”, argumentando que la cocina mexicana es un modelo cultural que incluye actividades agrarias, prácticas rituales, así como técnicas culinarias y costumbres comunitarias ancestrales; por lo que sus conocimientos y técnicas son una expresión de la identidad comunitaria y permiten fortalecer vínculos sociales y consolidar el sentimiento de identidad a nivel nacional, regional y local.²

² <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00011&RL=00400> [consulta: junio de 2015]

MARCO HISTÓRICO

Ana Luisa Rinconcillo Franco

Las primeras noticias sobre los ingredientes y los alimentos, que se consumían y como se preparaban durante la Época prehispánica, pueden encontrarse en las *Cartas de relación* de Hernán Cortés y en los diferentes informes de los religiosos y cronistas, especialmente en la *Historia general de las cosas de la Nueva España* de fray Bernardino de Sahagún y en la *Historia Verdadera de la Conquista de la Nueva España* de Bernal Díaz del Castillo, así como en el *Códice Mendocino*, elaborado en 1542 por orden del virrey Antonio de Mendoza. Por estas fuentes se sabe que su dieta se basaba principalmente en platillos preparados a base de maíz que, además, era usado en rituales religiosos, dada su gran carga simbólica; también formaban parte de su dieta el amaranto, el cacao, el aguamiel, una abundante variedad de leguminosas, nopales, frijoles, tomates, aguacate, tunas, chiles, e insectos como acociles y jumiles. Todos sus alimentos los consumían crudos, cocidos o asados, pues no había grasas o aceites con que freírlos.

La llegada de los españoles representó la entrada de nuevos elementos e ingredientes, principalmente ganado, gallinas, ovejas y cerdo, además de nuevas especias y aceites, que lograron adaptarse, enriquecer y convivir con la cocina indígena; asimismo, fueron variando los procedimientos, los utensilios tradicionales y la forma de medir los ingredientes.

La comunicación que existía entre España y los nuevos territorios produjo que se ampliara el panorama de la cocina, de tal forma que se prepararon guisos novedosos y hasta entonces nunca antes probados, se modificaron otros y se conservaron intactos algunos más, enriqueciendo y favoreciendo el arte culinario, que se heredó en las familias generación tras generación, de madre a hija; en los conventos, para la enseñanza de las novicias; y en las cocinas de los palacios, donde se servían platillos muy selectos. La transmisión de estas recetas sobrevivió, al paso del tiempo, de manera oral y en algunos escritos; se conocen algunas recetas que sor Juana Inés de la Cruz apuntó en algunas epístolas, pues en muchos de los conventos de la Nueva España, las religiosas preparaban pasteles, conservas, dulces y pan, con cuya venta obtenían recursos. Así, tal transmisión de recetas se concentraba en los conventos y en las cocinas de las clases aristócratas.

Desde el siglo XVIII la influencia borbónica permea la vida cotidiana de los mexicanos, y aún más después de la Independencia de México, pues hay una mayor inmigración de franceses a territorio mexicano, cuyos gustos repercuten en la manera de vivir, vestirse y comer. Es notable la diferencia de dietas y alimentos que consumen los diferentes estratos sociales. En efecto, mientras la aristocracia gasta su tiempo asistiendo a banquetes donde se consumen más alimentos fritos y golosinas, los indígenas siguen basando su dieta diaria en el maíz. A este respecto, Salvador Novo transcribe una carta de la marquesa de Calderón de la Barca, escrita el 25 de febrero de 1840, muy reveladora:

[...] mientras que la prematura declinación de la belleza, en las clases acomodadas; la ruina de los dientes y la excesiva gordura, en ellas tan comunes, son sin duda los resultados naturales de la falta de ejercicio y de una alimentación disparatada. No existe en el mundo ningún país en donde se consuma tal cantidad de alimentos de procedencia animal, y no hay otro país en el mundo en donde menos se necesite que en éste. Los consumidores no son los indios, cuyos medios no se lo permiten, sino las mejores clases, que por lo general comen carne tres veces al día. Añadid a esto una gran cantidad de chile y de dulces [...]¹

A lo largo del siglo XIX resulta muy común encontrar en los periódicos y revistas impresas en México recetas de cocina, consejos sobre la debida acogida de los comensales y las reglas de comportamiento en la mesa, además de muchas notas sobre los banquetes y los brindis, a que solían asistir las clases sociales altas. Ejemplos de estas publicaciones periódicas son el *Semanario Económico de México* y el *Diario de México*.

Josefina Muriel y Guadalupe Pérez San Vicente dan noticias de un recetario mexicano impreso en 1831, en el que ya se esboza el creciente nacionalismo:

Novísimo arte de la cocina o excelente colección de las mejores recetas, para que con el menor gusto posible pueda guisarse a la española, francesa, italiana e inglesa sin omitir cosa alguna de lo hasta aquí publicado para sazonar al estilo de nuestro país. Lleva añadido lo más selecto que se encuentra de la repostería, del arte de trinchar, etc., con dos preciosísimas estampas que aclaren mejor este último tomito, dedicado a las señoritas mexicanas. Impreso en la oficina de C. Alejandro Valdés, México.²

¹ Salvador Novo, *Cocina mexicana o historia gastronómica de la Ciudad de México*, México, Pórtico de la Ciudad de México/Estudio Salvador Novo, A. C., 1993, p. 115.

² Josefina Muriel y Guadalupe Pérez, "Los hallazgos gastronómicos: bibliografía de cocina en la Nueva España y el México del siglo XIX", en *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), 2003, p. 472.

Ese mismo año, se imprimió en la Imprenta de Galván en tres tomos:

El cocinero mexicano ó, colección de las mejores recetas para guisar al estilo americano, y de las más selectas según el método de las cocinas española, italiana, francesa e inglesa. Con los procedimientos más sencillos para la fabricación de masas, dulces, licores, helados y todo lo necesario para el decente servicio de una buena mesa.

Tal recetario se considera el más importante del siglo XIX: es el primer impreso que ya habla de una “cocina mexicana” y de un “estilo americano”, y que está dirigido a un público hispanoamericano, partiendo de la idea de una cocina única y arraigada en antiguas tradiciones. Pese a la influencia europea que aún se percibe en él, emplea los términos y la ortografía usados en México; así lo afirma el prólogo por medio de una aclaración, donde se le hace saber al lector que se dice “el sartén” en lugar de “la sartén”; y se usan palabras como popote y metate, además de recurrir a ingredientes nacionalistas, como el pulque, el maíz y el chile.

Tuvo tanto éxito que en 1834 se reimprimió nuevamente en la Imprenta de Galván, a cargo de Mariano Arévalo, *El Nuevo cocinero mexicano. Refundido y considerablemente aumentado*; y más tarde, en 1845, *El siglo diez y nueve* imprimió en 16 páginas por entregas semanales el *Diccionario de cocina, o el Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*. En esta última edición consta cuán exitoso fue, pues las primeras dos ediciones agotaron un tiraje de 3 000 ejemplares:

Tres mil ejemplares consumidos en poco tiempo de las dos ediciones del *Cocinero mexicano*, sin que pudiesen obstruir su venta otras dos ediciones de *La cocinera*, y las muchas obras de esta clase, que tanto en castellano como en francés, nos han venido del extranjero, el subido precio a que se paga el ejemplar de aquella que por casualidad se encuentra, y los frecuentes pedidos que se hacen de ella, tanto de la capital como de los Departamentos, son una prueba irrefragable de aquella verdad, y lo son al mismo tiempo del aprecio con que la ha acogido el público.³



³ Clementina Díaz, *Escenarios gastronómicos. Banquetes y convites. 1810-1910*, t. 1, México, UNAM, 2011, p. 35.

El cocinero mexicano determinó la aparición de otros recetarios similares en el resto de América Latina, como Perú, Puerto Rico, Venezuela y Cuba, que siguieron la misma estructura y acomodo de las recetas; durante la segunda mitad del siglo XIX continuaron imprimiéndose nuevos recetarios, bajo el mismo modelo. Así, por ejemplo, *El cocinero y cocinera mexicanos, con repostería y refrescos, experimentado por personas inteligentes antes de darse a la prensa*, en dos tomos, el primero impreso por Antonio Díaz y el segundo, por Luis Heredia, ambos en 1851.

ANÁLISIS PREVIO DE LAS OBRAS

Roxana Govea Martínez

En junio de 2014 ingresó al Centro de Conservación, Restauración y Encuadernación (CCRE) *El cocinero y la cocinera mexicanos*, para que se realizara su diagnóstico y una propuesta de intervención, pues la Fundación Herdez lo había adquirido recientemente, pero por su aspecto consideró que no era conveniente incorporarlo al fondo histórico, dados sus deterioros estructurales, suciedad y manchas, originadas por ataque de microorganismos. En noviembre del mismo año ingresaron los tres tomos de *El cocinero mexicano*, con iguales fines.

Ahora bien, antes de explicar en qué consistieron los procesos de intervención de tales obras, conviene hacer algunas anotaciones.

En efecto, para realizar una propuesta de intervención y más aún cualquier proceso de intervención, primero se lleva a cabo un dictamen, que responde a una investigación y evaluación de las alteraciones que ha sufrido el objeto y cómo han afectado su integridad, de tal suerte que esta última se determina por “los valores que, de manera independiente, relacionada o en conjunto, le dan significado y relevancia”.²

Por tanto, es necesario identificar la singularidad de cada libro, es decir, aquellas características que lo diferencian (en tiempo, espacio, materia e historia), para posteriormente estudiar y definir de forma integral el significado o los valores (material, tecnológico, simbólico, informativo, estético, económico, histórico, social y funcional) de cada libro y a su vez como colección, para evitar perder o ignorar algún aspecto relevante de este valioso patrimonio cultural de nuestro país, al momento de intervenirlo.

Lo anterior significa que durante la intervención de restauración se tiene como objetivo alterar lo menos posible la totalidad de los libros, de tal manera que ésta

¹ Relevancia se interpreta como un vínculo o mensaje que cumple con funciones de cohesión y, por tanto, adquiere ciertos valores propios o en sí mismos que lo identifican y que son reconocidos por los demás. Estas funciones o valores son elementos que identifican a un grupo, tienen poder de cohesión, son parte del pasado, generan un pasado común y son elementos icónicos, que al estar en función de la sociedad se modifican con el tiempo dependiendo sus intereses, pues adquieren distinta importancia.

² Yareli Jáidar Benavides, *Los extractos vegetales usados como aditivos en los morteros de cal con fines de conservación*, tesis de Licenciatura en Restauración de Bienes Muebles, México, ENCRYM-INAH, 2006.

se regule a un nivel mínimo necesario, para respetar la integridad y los valores del bien, tanto tangibles como intangibles, tomando en cuenta lo que significan y representan para la sociedad.

A continuación se presenta de forma general la interpretación y análisis de los valores examinados en *El cocinero mexicano* (1831) y en *El cocinero y cocinera mexicanos* (1851), incluyendo cómo se jerarquizaron o consideraron para la toma de decisiones durante los procesos de intervención.

El Documento de Nara de 1994 menciona que “la conservación del patrimonio histórico se fundamenta en valores que se le han atribuido a ese patrimonio”,³ por lo tanto la conservación depende de la información, el conocimiento, la comprensión e interpretación del objeto y sus valores, no sólo en la actualidad, sino a través de los años, y sus diferencias de cultura a cultura; sin tampoco olvidar que existe una relación entre los valores que como sociedad asignamos a los objetos con su uso y función. Por lo mismo, debe tenerse sumo cuidado con los juicios de valor y el significado que se otorgue al objeto, pues éstos han de responder a todas las percepciones y formas de estudiar y comprender el libro, desde su concepción formal y material hasta su uso, función intangible y valor social, pasando por su tradición, valor económico, técnica de elaboración, técnicas culinarias, contexto, identidad e historia.

Siendo así, el valor del patrimonio no puede limitarse a la percepción particular del restaurador, quien, por obligación y responsabilidad, tiene que buscar, rescatar y conocer toda esta información para comprender la integridad del objeto y no perder ningún aspecto durante su intervención.

Así, al hablar tanto de *El cocinero y la cocinera mexicanos* como de *El cocinero mexicano* relacionándolos con los antecedentes mencionados, estas obras adquieren una importancia que recae en nuestra herencia e identidades culturales, así como en la vida nacional, abriendo la posibilidad de un sinfín de líneas de estudio enfocadas en las manifestaciones culturales que ellas conservan.

Esta reflexión sobre la identidad puede verse con otra mirada, si se tiene en cuenta que el objeto por sí mismo constituye el testimonio de una época, con un valor histórico propio, contemplando su momento de creación y su primer uso y contenidos, cuyo análisis se realiza en el estudio del segundo momento, es decir, “el intervalo que se extiende entre el final del proceso creativo, o sea, de su formulación conclusa, y el momento en que esta formulación va a interrumpir en la conciencia actual del observador”.⁴

³ Documento generado a partir de la Convención del Patrimonio Mundial realizada en Nara, Japón, del 01 al 06 de noviembre de 1994, organizada por la Agencia para los Asuntos Culturales (Gobierno de Japón) y la Prefectura de Nara, en cooperación con UNESCO, ICCROM e ICOMOS.

⁴ Cesare Brandi, *Teoría de la Restauración*, Madrid, Alianza, 1988, p. 31.

En este valor histórico también va entrelazado el valor de contenido, informativo y documental de todas sus páginas, desde la portada, el prólogo, el índice, e incluyendo cada una de las recetas, pues se observa el tipo de dieta, los ingredientes, los platillos, la técnica culinaria, los tiempos del menú, la influencia europea y lo mexicano, lo cual es de gran relevancia para disciplinas como la historia, la bibliotecología, la gastronomía, la nutrición y la sociología entre otras.

Así, pues, contemplando el libro y los contextos en los que ha estado inmerso, el uso y la función que ha tenido en distintas épocas, su apreciación no sólo se limita al valor testimonial sino también a la comprensión de las tradiciones intangibles que se asocian con él. Por ejemplo, con este análisis se encontró, como se menciona en los antecedentes de *El cocinero mexicano*, cuán importante resulta esta obra, por constituir uno de los recetarios que, por vez primera, hablan ya de una “cocina mexicana”, hecho que lo coloca como el más importante del siglo XIX.

De este modo, a través de la observación y registro sistemático, analítico y metodológico de tales vestigios, se analizan estos valores tanto por su contenido como por su materialidad,⁵ es decir, la evidencia material y composición. Es ahí donde también se contemplan las alteraciones o modificaciones sufridas por una obra que no son más que testimonios del quehacer humano y, por tanto, de la historia. Por ello, resulta necesario una investigación, estudio y análisis (en ocasiones, con el apoyo de varias disciplinas) para poder interpretar estas huellas como evidencias históricas que a su vez permiten comprender, identificar, explicar su uso y función en diferentes contextos históricos dentro de su devenir histórico y por ende identificar aquellos valores adicionales que la sociedad le asignó.

Es importante enfatizar que este tipo de estudio no termina ahí, pues como evidencias hay que diferenciar aquellas que nos brindan otro tipo de información. Por ejemplo, en *El cocinero mexicano* existen marcas o anotaciones empleando el símbolo de número, almohadilla o sostenido en el índice de las recetas y en el título de las mismas; estas modificaciones pueden brindar información de la cocina mexicana, hasta de recetas vigentes, pues la tinta empleada para hacer estas marcas es contemporánea.

También existen ciertas modificaciones identificadas como intervenciones anteriores de restauración, es decir, las que realizó una mano especializada con el fin de conservar la obra; no se detectaron de este tipo en los libros. Por otro lado, existen modificaciones consideradas como falsificaciones históricas que afectan los valores de la obra, pues buscan parecerse a ésta con el fin de engañar y confundir al espectador. De éstas, se identificaron algunas en el tomo II de *El cocinero mexicano*, pues con una sustancia aplicada sobre la piel de la

⁵ Cfr. Ma. Adelaida Allo Manero, “Teoría e historia de la conservación y restauración de documentos”, en *Revista general de información y documentación*, vol. 7, núm. 1, España, 1997, p. 283.

encuadernación se intentó generar un aspecto de piel vieja, sucia y deteriorada, afectando el valor material, al hacerla rígida.

Este valor de integridad material contempla el valor tecnológico y material. Ello quiere decir que el estudio de cada elemento que lo constituye, aporta conocimiento histórico en cuanto a la tecnología de la época (sistema de elaboración, uso de materiales especiales, influencia de otras formas de escribir recetas, etc.), estilo y decoración. Lo mismo sucede con las modificaciones que provocaron cambios en los componentes, las reencuadernaciones, encuadernaciones y decoraciones, ya que “son testimonios materiales de las formas de vida de los diferentes grupos sociales, resultado de la acción cultural propia de esos grupos, que implica la transformación del ambiente, una determinada organización social, la producción de objetos y una concepción de vida”.⁶ Es también donde se analizan las alteraciones presentes en el ejemplar, para determinar cuáles son reflejo del paso del tiempo y cuáles afectan la integridad de la obra, y de esta manera establecer los procesos adecuados que los reviertan.

En cuanto al valor funcional, éste asume dos significados tratándose del libro:

por un lado se refiere al mecanismo que tiene que ejercer la materia de un objeto para poder transmitir su mensaje, y por otro lado al papel o rol que una sociedad busca que el objeto desempeñe. Con respecto al mecanismo, los libros son sistemas funcionales compuestos por varios elementos que, al actuar en sincronía, permiten el movimiento intrínseco a la naturaleza de los libros.⁷

El libro es, pues, un sistema dinámico compuesto de diversos elementos que interactúan los unos con los otros para darle movilidad. Por lo que si se modifica o se elimina uno de ellos, el conjunto se ve afectado, de ahí la relevancia de este aspecto.

Por otro lado, el aprecio que se tenga por los objetos dependerá y modificará la forma en que éstos sean utilizados. En este caso dichas obras surgen para la cocina, de tal suerte que es posible encontrar manchas o huellas de su uso que se buscaron estabilizar pero no eliminar. Posteriormente, existió un tiempo en que la sociedad no identificó sus valores “significativos”, dejando de utilizarlos, convirtiéndolos en objetos en desuso o abandonados, por lo que no existió la necesidad de conservarlos y, por lo mismo, sufrieron mayores deterioros.

Las peripecias que tuvieron que afrontar, al pasar a través de la sociedad, el tiempo y los distintos valores que se les atribuyeron, continuaron hasta que formaron parte de la Biblioteca

⁶ *Nueva Carta del Restauero*, anexo E, Roma, 1987. Disponible en <http://mcu.es/patrimonio/cp/ccr/docs/ITALIA.pdf> [consulta: junio de 2015]

⁷ Germán Fraustro Nadal, *Conservación de libros formados por hojas sueltas: costura de esternón*, tesis de Licenciatura en Restauración de Bienes Muebles, México, ENCRYM-INAH, 2004, p. 7.

de la Gastronomía Mexicana de la Fundación Herdez, A.C, específicamente del Fondo Histórico, donde se revaloró su contenido.

Así pues, el valor informativo, histórico y documental adquirió mayor peso (aunque nunca lo perdió), de tal modo que se pretende que vuelvan a estar en uso, para su consulta, lectura e investigación. Al mismo tiempo se generó la inquietud de una conservación y una necesidad de preservación del objeto, cuya valoración se vio incrementada, al ser reconocido *El cocinero mexicano* en el programa Memoria del Mundo de América Latina y el Caribe de la UNESCO.

Además, los libros tienen un valor estético, constatable en las decoraciones de la encuadernación. Pues ésta no sólo cumple una función de protección, que refuerza la unión del cuerpo del libro, sino que sirve de elemento decorativo, con el fin de generar regocijo estético en el observador. Por consiguiente, cuando se trata de un libro, se analiza el tipo de encuadernación y la decoración de la piel, ya que ello ayuda a establecer temporalidades, estilos y valor histórico.

El cocinero mexicano tiene una cubierta de piel rameada, que se encuentra frecuentemente en libros del siglo XIX; mientras que *El cocinero y la cocinera mexicanos* tiene una media encuadernación de piel y papel con costura alternada sobre dos nervios ocultos para dar un acabado liso en el lomo. El papel a su vez tiene una decoración que, aunque es impresa, nos habla de un diseño, tanto por el papel como por su distribución en las tapas de la encuadernación.

Por todo lo cual, después de analizar los valores generales (informativo, documental, histórico, material, tecnológico, funcional y estético) presentes en estos ejemplares y relacionarlos con el estado material, se concluyó que es prioritario mantener la integridad del contenido, es decir, el valor documental, histórico e informativo que constituye el motivo trascendental para conservar los libros, y en aras del cual se consideró tanto el texto como las anotaciones o símbolos y huellas que, como ya se dijo, integran una evidencia histórica.

Paralelamente, se buscó la conservación de la integridad material, ya que ello asegura la preservación y transmisión del mensaje, al incluirse no sólo los materiales que conforman el texto y los folios, sino también la encuadernación, porque es el medio por el que el contenido subsiste.

Sin embargo, “debemos aceptar la pérdida de originalidad que implica la restauración porque se justifica en relación con la pérdida posible [de las obras] o de su función”⁸. Por tal razón, probablemente, deban sacrificarse ciertos elementos que afecten su valor material y tecnológico para garantizar su funcionamiento e integridad; pero no sin procurar que esas pérdidas sean mínimas y con un registro detallado de las mismas.

⁸ Philip Ward, *La conservación del patrimonio: carrera contra reloj*, California, The Getty Conservation Institute, 1992, p. 20.

Aunado a lo anterior y considerando que, por el uso del libro, la encuadernación incluye un sistema estructural que lo provee de movimiento y resulta indispensable para garantizar su consulta, manipulación y la integridad de su contenido, se eliminaron decididamente, durante la intervención, aquellos elementos añadidos considerados como falsificaciones históricas, que ocasionaban un daño estructural o material, como en el caso del tomo II de *El cocinero mexicano* en el que se colocaron trozos de piel en los faltantes con adhesivos que no son de conservación, provocando rigidez en la zona; y además se colocó una sustancia sobre el material de recubrimiento, para que su aspecto fuera más antiguo, ocasionando resequeidad.

La aplicación de adhesivos sintéticos (en el caso del tomo II de *El cocinero mexicano*) en los cuadernillos desprendidos por costuras fracturadas, dañaba los valores materiales y tecnológicos y provocaba menoscabos estructurales que repercutían directamente en su funcionamiento y, por tanto, en su integridad. Obrando en consecuencia, se buscó recuperar la función del elemento estructural, ello no pudo hacerse sin afectar en cierta medida la conservación del valor material y tecnológico, al sacrificar algunos elementos y sustituirlos con materiales nuevos, pero con su debido registro.

Así, el correcto trabajo estructural del libro promueve la conservación de los materiales y el funcionamiento del objeto, además de propiciar un manejo y consulta adecuados.

Como se decía, los libros tienen una encuadernación, por lo que adquieren un valor estético, y es importante que los tratamientos aplicados mantengan ese valor, pero si algún elemento estructural se ve afectado o si parte de la encuadernación ha perdido movimiento y, por ende, ha dejado de funcionar, el aspecto estético, a pesar de ser relevante, queda en último nivel de importancia. Para tomar este tipo de decisiones se evalúa la integridad de contenido y material, así como su movilidad, estabilidad estructural e importancia histórica por encima de su belleza estética; sin embargo se debe prever e intentar que esta sustitución o alteración no demerite en gran medida el valor estético del libro, o se consideren otros tratamientos posteriores para resarcirlo, como en el caso de la reintegración en el papel de *El cocinero y la cocinera mexicanos* o en el lomo después de los injertos y pastas de papel japonés.

Estas obras forman parte del Fondo Histórico de la Biblioteca de la Gastronomía Mexicana, por lo que nos hace valorar a los libros no sólo como piezas únicas, sino como parte de una colección. Y en el caso de los tres tomos de *El cocinero mexicano* el valor de unicidad de cada libro pierde fuerza para brindársela a una valoración de la visión de conjunto, donde los criterios de intervención no pueden dirigirse en un detalle o a un tomo, sino al conjunto como parte de una colección. Con el objetivo de entender estos tres tomos como una unidad, durante los procesos se decidió elaborar una caja deslizante que sirviera de sistema de almacenaje.

Una vez elaborado este análisis, se realizó un juicio crítico, de tal forma que se tomaron en cuenta, como se ha mencionado, varios aspectos (deterioros, materiales constitutivos, valoración, etc.), a fin de determinar, frente a lo que necesita el bien cultural, qué acciones

debían realizarse con tal de restituir esos valores, y con ello plantear una propuesta de intervención, sin dejar al margen un código de ética, lineamientos y métodos claros que permitieran la óptima y debida intervención del patrimonio cultural.

A continuación se explican algunos criterios aplicados durante la intervención de estas cuatro obras.

Cualquier acción realizada sobre los bienes culturales genera un cambio, que implica la modificación del estado inicial del mismo; por lo cual, las decisiones tomadas tuvieron por objetivo modificarlo lo menos posible, sin eliminar los vestigios que el paso del tiempo ha dejado en ellos, pues son parte de su aportación como elemento histórico, ni realizar acciones contra sus valores.⁹

A raíz, de que la restauración supone modificaciones en la materia, la estética y diversas características originales de los bienes culturales (procurando que sean siempre las menores posibles), es un deber esencial registrar y documentar el estado inicial del mismo por medio de un reporte o informe detallado de intervención, descripción de materiales y técnicas tanto del papel como de las tintas, análisis químicos, si se llevan a cabo, y un registro fotográfico detallado, así como del proceso de intervención; tal y como se verá en los siguientes apartados de la presente publicación.

Por otra parte, el principio de autenticidad hace referencia a la lectura de la obra y los valores, es decir, la conservación debe promover:

el entendimiento del patrimonio en el sentido de la apreciación de sus características formales, atributos, rasgos perceptibles y huellas materiales adquiridas durante su historia de vida, sino también la comprensión de las secuencias y armonía informativas, simbólicas, plásticas e iconográficas de sus atributos físicos.¹⁰

Partiendo de esto se utiliza la denotación de las intervenciones, se establece que todas las intervenciones no deben ser perceptibles, sino deben integrarse a cierta distancia, para permitir la autenticidad e integridad del objeto. En este caso, al tratarse de patrimonio bibliográfico, la intervención de los libros busca integrarse a simple vista por el acercamiento que se tiene con el objeto durante su uso y debido a que muchos elementos estructurales no son perceptibles; pero se diferencian con respecto al original, por el tipo de materiales usados y se apoya en el informe escrito, por lo que no pretende ser falsificación.

⁹ Ignacio González Varas, *Conservación de bienes culturales. Teoría, historia, principios y normas*. Manuales Arte Cátedra, Madrid, Cátedra, 1999, p.100

¹⁰ Yareli Jáidar Benavides, *Los extractos vegetales usados como aditivos en los morteros de cal con fines de conservación*, tesis de Licenciatura en Restauración de Bienes Muebles, México, ENCRYM-INAH, 2006.

Para la elección de materiales se considera el principio de la estabilidad, o también conocida como durabilidad, que tiene como fin devolver y mantener en el estado de menor alteración físico-química, formal y estructural los materiales del libro, de tal forma que el objeto permanezca sin cambios durante mucho tiempo. En otras palabras, dado que los materiales siempre se deterioran y la propuesta anterior sería por tanto imposible de efectuar, se eligieron dentro de una evaluación total, aquellos cuyas propiedades físico-químicas y de envejecimiento fueran las más compatibles con los componentes constitutivos del bien, respetando tanto su integridad como su autenticidad y tomando en cuenta las condiciones ambientales de su almacenamiento.¹¹

También se considera la retratabilidad, término que manifiesta que el material y método de una intervención debe ser seleccionado únicamente cuando permita otras intervenciones o tratamientos a lo largo del tiempo o que pueda volverse a tratar, ya sea con tratamientos progresivos o mejorados; incluida con ello la reversibilidad, es decir, que puedan ser eliminadas las intervenciones anteriores a través del tiempo y sin daños para el bien cultural.

En suma, atendiendo estos criterios y tras el análisis integral de cada libro, se realizó la intervención de los mismos. A continuación se presentan los informes, cada uno incluye la descripción, el estado de conservación y los procesos realizados para asegurar la preservación de los libros, así como el registro fotográfico pertinente que acompaña y describe cada apartado.

¹¹ Françoise Hanssen-Bauer, “Stability as a technical and an ethical requirement in conservation” (Estabilidad como un recubrimiento técnico y ético en conservación), trad. Adriana Cruz Lara Silva y María Eugenia Guevara Muñoz, Londres, ICOM Conservation Committee, Edinburgh 1-6 September, 1996.

INTERVENCIÓN DE *EL COCINERO Y LA COCINERA MEXICANOS*

Alejandra Mejía Zavala

DATOS GENERALES

TÍTULO: *El cocinero y la cocinera mexicanos, con repostería y refrescos, experimentado por personas inteligentes antes de darse a la prensa*. 2 t. en 1 v.

PIE DE IMPRENTA: México, impreso por Antonio Díaz, 1851 (t.1)

México, impreso por Luis Heredia, 1851 (t. 2)

DIMENSIONES: 15.6 x 10.7 x 2.3 cm

FORMATO: Vertical

PROPIETARIO: Fundación Herdez

INTERVENCIÓN: Gustavo Franco Palma y Alejandra Mejía Zavala



Foto 1 y 2. Ejemplar antes de la intervención.



Foto 3. Testigo



Foto 4. Frente de secado

Descripción

La obra tiene una media encuadernación en piel y papel, con una costura alternada sobre dos nervios ocultos; el cuerpo del libro es de papel de pulpa de fibras vegetales, principalmente de trapo, elaborado de forma industrial; el texto y los títulos se plasmaron con tinta de impresión negra.

En su interior se encontró un testigo (foto 3): el recorte de una receta con el título “Menú de hoy”, seguido de un listado de platillos; abajo se lee “Sopa blanca”, con las indicaciones para prepararla. Probablemente, dicho testigo provino de un periódico de principios de siglo xx, ya que en el reverso aparece el fragmento de una noticia sobre los grupos revolucionarios carrancistas, sin fecha ni lugar de referencia.

Estado de conservación

Al deteriorarse el material de recubrimiento de las tapas, el cartón de su interior quedó expuesto a factores como la humedad directa; hecho que, aunado a la manipulación y almacenaje, ocasionó dobleces y delaminación en ambas tapas, con la consiguiente disminución en la protección del cuerpo del libro. Existía un faltante de material de recubrimiento, aproximadamente la mitad del lomo; de no intervenir, el libro habría sufrido más deterioros. En adición, el papel de recubrimiento estaba manchado y con deyecciones de insectos.

En el cuerpo se hallaron frentes de secado, causados por el arrastre de suciedad y partículas al contacto con el agua (foto 4);

en los bordes de todas las hojas se observaron manchas de *foxing*,¹ surgidas durante su tiempo de almacenaje (foto 5). En los cantos se encontraron deyecciones de insectos y polvo (foto 6). También se identificaron roturas y dobleces tanto en los bordes como en las áreas cercanas a la costura, debido a su uso (foto 7). La guarda anterior estaba incompleta y presentaba, además, gran cantidad de manchas de *foxing*.

Procesos de intervención

1. LIMPIEZA Y LAVADO

Antes de realizar estos procesos fue necesario limpiar con brocha los cantos del libro para retirar el polvo y esporas causantes de proliferación de microorganismos, y así facilitar los procedimientos acuosos posteriores. Se prosiguió a desprender la cartera del cuerpo de libro; y de la lomera se eliminaron restos de adhesivo envejecido para facilitar el desglose (foto 8). Se separaron todas las fojas y se lavaron para asegurar que la mayor cantidad de suciedad fuera removida.

El lavado se realizó por inmersión (foto 9); dado que se encontraron halos de secado y manchas de *foxing*, relacionadas frecuentemente con la presencia de microorganismos dañinos al papel, se decidió complementar el lavado, agregando un agente fumicida a base de extractos de cítricos. El lavado prosiguió

¹ El foxing es una serie de manchas de color café-rojizo que se observan en el papel, impidiendo la correcta apreciación de la obra. Su aparición se debe a la presencia de elementos metálicos, polvo o por actividad de microorganismos.



Foto 5. Manchas de *foxing*



Foto 6. Deyecciones de insectos



Foto 7. Roturas



Foto 8. Cartera desprendida



Foto 9. Lavado por inmersión



Foto 10. Eliminación de deyecciones



Foto 11. Colocación de refuerzos



Foto 12. Papel de recubrimiento recuperado

con un detergente no iónico y finalmente el enjuague con agua corriente. Las fojas fueron secadas por prensado. Se eliminaron las deyecciones de insectos durante y después del lavado con acción mecánica (foto 10).

2. COLOCACIÓN DE REFUERZOS.

En las roturas de las fojas se colocaron refuerzos de papel japonés extra delgado, adherido con metilcelulosa; esto mantiene unidas las roturas y evita que sigan extendiéndose (foto 11).

3. RESCATE DEL MATERIAL DE RECUBRIMIENTO.

Dado que el cartón ya no presentaba la estructura y cohesión necesarias para proteger el libro, resultó necesario eliminarlo. Sin embargo, se conservaron la piel y el papel, por ser los materiales de recubrimiento originales. Después de desprender las tapas, se desbastó el cartón poco a poco hasta llegar a la piel y al papel (foto 12).

Cabe mencionar que en las vueltas del papel el color era un rosa muy claro, a diferencia del tono pardo del resto del área (foto 13); este cambio de color, probablemente, obedece a que se le impregnó de una capa color café después de su encuadernación, este cambio se mantiene y no pretende modificarse al ser evidencia histórica.

4. COSTURA DEL CUERPO DEL LIBRO.

De manera previa, se armaron los cuadernillos observando el mismo orden con que se encontraban (foto 14). Se elaboró una costura seguida sobre dos nervios ocultos de cordel, con hilo de lino delgado de color natural

(foto 15). Se cosieron guardas dobles de papel Ingres Fabriano® junto con el resto del cuerpo. Se bordaron cabezadas a dos colores de hilo blanco y azul sobre almas de hilo de lino, para evitar que el polvo penetre en la lomera y con ello que éste vuelva a generar deterioros como el *foxing*.

5. ELABORACIÓN DE LA CARTERA Y MONTAJE DEL LIBRO.

Se elaboró una cartera nueva para sustituir elementos estructurales deteriorados encima de la cual se adhirieron los materiales de recubrimiento, y así, no perder los elementos decorativos originales. Se respetó la media encuadernación en piel y papel. La piel nueva se desviró y fue teñida con sulfato ferroso para asemejar el tono de la original. Se utilizó cartón comprimido gris para las tapas y cartulina Ingres Fabriano® para el lomo (foto 16).

Por otra parte en el papel de recubrimiento se realizó un laminado, el cual consiste en adherir en el reverso otro papel de respaldo a fin de unir los fragmentos del original y otorgarles resistencia; se utilizó papel japonés de grosor mediano (foto 17). Posteriormente, se colocaron injertos que subsanaran las áreas con faltantes, se utilizó otro papel japonés de un grosor mayor previamente teñido con acuarelas de calidad profesional como paso previo a la reintegración cromática.

Al cuerpo cosido se le adhirieron dos endoses: uno de papel japonés delgado y otro de papel japonés grueso. El segundo endose se adhirió a las tapas de cartón después de enlazarlas con los nervios. Posteriormente, se tiraron



Foto 13. Color rosa de la vuelta, oculta por la guarda



Foto 14. Cuadernillos armados



Foto 15. Costura sobre dos nervios



Foto 16. Colocación de lomo de piel y cartulina



Foto 17. Laminado de papel de recubrimiento



Foto 18. Pasta de papel japonés entre la piel original y la nueva



Foto 19. Reintegración cromática con acuarelas



Foto 20. Detalle de reintegración de color con lápices de madera.

las guardas para finalizar la unión del cuerpo del libro con la carterá.

En la unión de la piel original con la nueva se aplicó pasta de papel japonés para evitar que se desprendan los bordes a causa del uso (foto 18).

6. REINTEGRACIÓN CROMÁTICA.

Una vez unida la carterá con el cuerpo del libro, se aplicó color para integrar la apariencia de los materiales nuevos, como el papel japonés de los injertos y la pasta en el borde de la piel. Este procedimiento se realizó con colores de madera y acuarelas de calidad profesional (fotos 19, 20, 21 y 25).

7. ELABORACIÓN DE GUARDA.

El testigo encontrado entre las páginas del libro fue colocado al final del mismo, se protegió con una guarda transparente que permite leer la información (fotos 22 y 28). Es necesario enfatizar la importancia de este tipo de elementos y su permanencia dentro de la obra, pues con frecuencia manifiesta el uso del libro y su importancia a través de su historia, tanto para el propietario anterior como para la biblioteca que lo resguarda.

Finalmente, se colocó un marcador de papel japonés impreso en tinta láser, con cuya impronta ADABI toma responsabilidad de la intervención, no sin indicar el año en el que se realizó (foto 28).



Foto 21. Detalle de reintegración de color con acuarela.



Foto 22. Guarda transparente para testigo

FOTOS DESPUÉS DE LA INTERVENCIÓN



Foto 23 y 24. Ejemplar después de intervención



Foto 25. Vista del lomo reintegrado después de la intervención



Foto 26. Vista del canto superior después de la intervención



Foto 27. Detalle de la primera página después de la intervención



Foto 28. Detalle del testigo y marcador de japonés en la contraguarda

INTERVENCIÓN DE *EL COCINERO MEXICANO*

Ana Luisa Rinconcillo Franco

TOMO I

DATOS GENERALES

TÍTULO: *El cocinero mexicano ó, colección de las mejores recetas para guisar al estilo americano, y de las más selectas según el método de las cocinas española, italiana, francesa e inglesa. Con los procedimientos más sencillos para la fabricación de masas, dulces, licores, helados y todo lo necesario para el decente servicio de una buena mesa.*

PIE DE IMPRENTA: México, Imprenta de Galvan, a cargo de Mariano Arevalo, Calle de Cadena núm. 2, 1831.

DESCRIPCIÓN FÍSICA: [2], XI, 314 pp., [10]

FORMATO: 16.2 x 10.7 x 3.8 cm

PROPIETARIO: Fundación Herdez

INTERVENCIÓN: Gustavo Franco Palma, Ana Luisa Rinconcillo Franco, Dimas A. Hernández Rangel y Alejandra Mejía Zavala



Foto 1, 2 y 3. Ejemplar antes de ser intervenido



Foto 4. Detalle de tejuelo

Descripción

Este ejemplar tiene una encuadernación entera en piel rameada color café, el lomo está dividido en cinco casillas, cada una separada por tres filetes dorados, en la segunda casilla se halla un tejuelo en piel chocolate, con el título y número del tomo en letras doradas (foto 4). Las tapas son de cartón, conformado por la unión de varias hojas elaboradas con pulpa de algodón, tienen cantos rectos y gracias;¹ el material de recubrimiento del lomo está adherido a la lomera, al parecer por un adhesivo de origen natural, posiblemente cola, por su color, aspecto físico y solubilidad.

El cuerpo del libro está conformado por 21 cuadernillos de papel de pulpa de trapo elaborado de forma industrial, impresos con tinta de imprenta, están unidos con una costura alternada, cuenta con cuatro estaciones de costura, sobre dos soportes hendidos de cordel anclados a las tapas. No presenta cabezadas. Las guardas originales fueron sustituidas por unas nuevas de papel de pulpa de fibras de madera elaboradas de forma industrial con verjurado falso.

Estado de conservación

La encuadernación presentaba un daño estructural que, con el tiempo y la manipulación, podría ocasionar la pérdida de algunos de sus

¹ Corte en diagonal en el borde interno de las tapas tanto superior como inferior, que favorece el acomodo de la piel en la cañuela, disminuyendo su desgaste y mejorando la apertura del libro.

elementos. Por tal razón, resultaba de suma importancia corregirlo. Además, este ejemplar ya había tenido una intervención anterior, en la cual sustituyeron las guardas originales, adhiriendo las nuevas con pegamento blanco en sentido contrario a las fibras del papel; al mismo tiempo, reforzaron la parte inferior derecha del lomo, añadiendo un trozo de piel café oscuro (foto 5), impregnándolo con pegamento blanco, lo que provocó la pérdida de flexibilidad en el recubrimiento de todo el lomo y, a su vez, limitó la apertura del libro, pues se forzaban las cañuelas cada vez que el libro era manipulado, con la consiguiente fractura y mayor abrasión (foto 6) de las cañuelas y del lomo.

También, en el resto del material de recubrimiento se observaba abrasión, la cual era más evidente en las puntas y en los cantos de ambas tapas, de tal modo que disminuía el valor estético; en el caso de las puntas, dejaba el cartón al descubierto, provocando un delaminado, es decir, la separación en hojas del cartón, debilitando la fuerza y protección de la encuadernación y poniendo en riesgo la integridad de la obra.

El cuerpo del libro evidenciaba daños estructurales, por roturas, y algunos faltantes mayores en la portada y la hoja subsecuente, por una mala manipulación. Los faltantes fueron intervenidos con anterioridad, pero el injerto colocado invadía en exceso el resto de la hoja, y a pesar de ser translúcido, dificultaba la lectura (foto 7). Por lo tanto, era necesario retirarlo y colocar uno más adecuado. De igual manera, las roturas presentes en el cuerpo del libro ya habían sido reparadas, colocando unas



Fotos 5 y 6. Detalle de intervención anterior en el lomo. Rigidez en el lomo y fractura de cañuela exterior

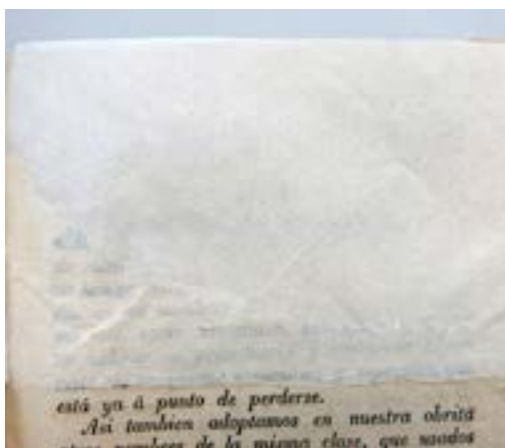


Foto 7. Detalle de injertos anteriores



Foto 8. Detalle de injertos anteriores

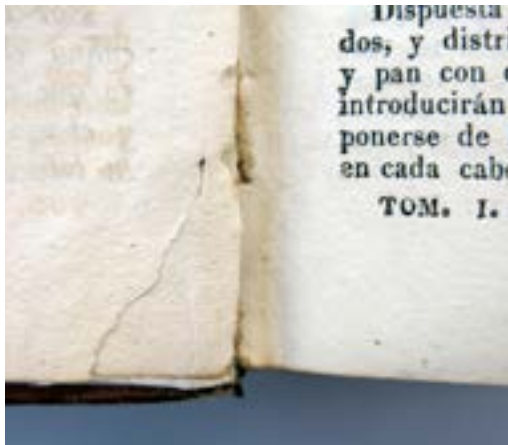


Foto 9. Rotura y frente de secado

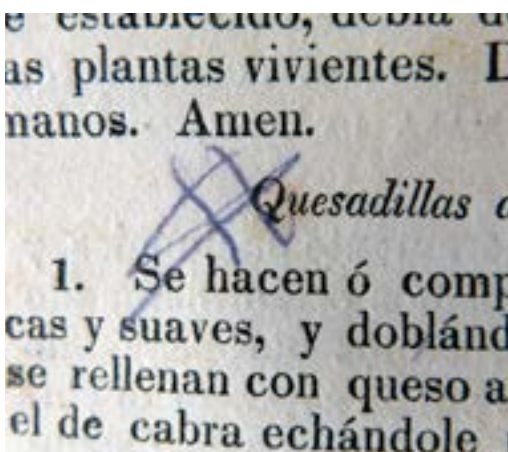


Foto 10. Símbolo hecho con bolígrafo

cintas de papel japonés o *tissue* auto adheribles comerciales, vendidas como material de conservación (foto 8).

También el libro padeció humedad, que le provocó un frente de secado a lo largo de toda la lomera (foto 9); además de que el refuerzo de piel solubilizó algunas sustancias al entrar en contacto con agua, por lo que el frente de secado era más evidente.

Igualmente, se observaban otros tipos de manchas por toda la obra, algunas hechas con bolígrafo de color azul de tamaño pequeño e irregular, como rayones, que a pesar de invadir ciertas zonas, no impedían su lectura (foto 10).

También, había presencia de polvo en las hojas, con mayor amarilleamiento en algunas de ellas.

Procesos de intervención

A continuación se detallan los procesos de restauración que fueron necesarios para mejorar las condiciones del ejemplar.

1. LIMPIEZA PROFUNDA.

Para eliminar el polvo y la suciedad de la lomera y de las páginas, se realizó una limpieza mecánica en seco, mediante una brocha de cerdas largas y suaves.

2. ELIMINACIÓN DE INJERTOS Y REFUERZOS ANTERIORES.

Como ya se mencionó, los injertos colocados en la intervención anterior invadían en gran medida el texto, dificultando su lectura, por ello era imperativo retirarlos, pues, además, ocasionaban un daño químico,

dada su composición que actúa generando reacciones contra el papel. Se decidió retirar estas cintas auto adheribles, que servían de aparentes refuerzos, con ayuda de una espátula caliente (foto 11), cuyo calor provoca que el adhesivo se reblandezca y, luego, mediante acción mecánica (foto 12), pueda despegarse el papel traslúcido, sin abrasionarlo ni debilitarlo.

3. DESGLOSE DEL LIBRO.

Con el objetivo de disminuir la tonalidad de las manchas, fue necesario realizar un lavado, por lo cual se desglosó el libro, es decir, se quitó la costura y se separó cada foja (foto 13). Este proceso se realizó con sumo cuidado, a fin de no debilitar el papel, pues la lomera estaba adherida directamente al material de recubrimiento, lo que dificultaba la separación; fue más complicado desprender las primeras hojas y la parte que estaba en contacto directo con la pasta de pegamento blanco, pues este tipo de adhesivo, con el paso del tiempo, forma una película muy rígida que no es soluble, lo que imposibilita su remoción. Es importante mencionar que antes de realizar este proceso, se colocó un folio con lápiz en cada una de las hojas, que permitiera mantener el orden correcto al momento de rearmar el libro.

4. LIMPIEZA CON GOMA.

También se realizó una limpieza con polvo de goma, de tal modo que se redujera la cantidad de manchas y se retiraran las partículas de la superficie. Dicha limpieza consiste en esparcir un poco de goma rayada sobre el área



Fotos 11 y 12. Eliminación de refuerzos con calor



Foto 13. Libro desglosado



Foto 14. Limpieza con goma



Fotos 15 y 16. Eliminación de sustancias solubles de la tinta



Foto 17. Lavado por inmersión

por limpiar, y con un algodón se realizan pequeños movimientos circulares (foto 14) que cubran toda la superficie de la hoja. Al terminar, se usa una brocha para eliminar el polvo de goma.

5. BOLÍGRAFO.

Antes de realizar el lavado por inmersión, se separaron las hojas marcadas con bolígrafo, para realizar las pruebas correspondientes de solubilidad y eliminar las sustancias solubles de la tinta, por medio de las cuales se evitase que la tinta se corriera durante el lavado (fotos 15 y 16), haciendo uso de la máquina de succión y teniendo en cuenta que forma parte de la vida del objeto.

6. LAVADO.

Con tal de disminuir la tonalidad de las diferentes manchas presentes en las hojas, se decidió hacer un lavado por inmersión. Este proceso consiste en sumergir hoja por hoja dentro de tres tinas, en la primera se aplicó una gota de un fungicida a base de cítricos como medida preventiva, pues en el lomo del tomo II se constataron unas manchas, posiblemente, de microorganismos, y ambos tomos habían estado en contacto; en la segunda tina se aplicó un detergente con pH neutro, que disminuyera las manchas, usándose un brochuelo (foto 17); en la última, se enjuagaron con agua corriente. Finalmente, cada hoja se encoló con metilcelulosa al 1%. Al final de este proceso, cada hoja se pre-secó en el rack, y después se colocó entre secantes, los cuales se cambiaron cuantas veces fuera necesario, hasta eliminar todo rastro de humedad; y a

la vez se colocaron dentro de la prensa, para evitar deformaciones en el papel.

7. REFUERZOS E INJERTOS.

Una vez secas todas las hojas, se procedió a colocar refuerzos e injertos de papel japonés adheridos con metilcelulosa en donde fuera necesario. Al colocar un refuerzo o un injerto, se recupera la estabilidad estructural del libro, pues se evita que la rasgadura o el faltante siga creciendo y cause mayores deterioros, como podrían ser pérdidas de fragmentos u hojas completas. Se reforzaron las rasgaduras únicamente y se usó un papel japonés; mientras que los injertos fueron colocados en los faltantes. Para elegir el papel japonés adecuado se usó un micrómetro, de esta manera pudo conocerse y elegirse el espesor adecuado del papel (foto 18).



Foto 18. Elaboración de injerto



Foto 19 y 20. Reintegración de faltantes con pulpa

8. REINTEGRACIÓN DE FALTANTES.

A causa del gran tamaño del faltante, que perjudicaba la estabilidad de la portada, se decidió realizar una reintegración con pulpa de algodón y papel japonés. Este proceso se realiza sobre una mesa de succión con la que se controla la humedad (foto 19), pues la mezcla final de pulpa contiene agua potable, metilcelulosa y la pulpa en sí; para asegurar la adherencia de los injertos de pulpa, se agregó almidón en los bordes. El resultado final fue un injerto que da la apariencia de ser una extensión de la hoja original (foto 20); sin embargo, el texto faltante no se completa, pues la finalidad de esta intervención consiste en estabilizar los soportes que forman el libro y que lo protegen, cuidando su apariencia visual, sin agregar



Foto 21. Cuadernillos listos para la costura



Foto 22. Costura

elementos que modifiquen la historicidad del ejemplar, como pudiera ser la pérdida de información en la portada.

9. FORMACIÓN DEL CUERPO DEL LIBRO.

Al terminar la estabilización del papel, se comenzó a formar el cuerpo del libro; en el primer paso se rearmaron los cuadernillos (foto 21), valiéndose de la foliación, anteriormente hecha con lápiz, y evitándose así el confundir el orden original. Una vez listos los cuadernillos, se metieron en la prensa para reducir el crecimiento natural de las hojas, pues el papel crece al entrar en contacto con el agua durante el lavado, y engrosan los cuadernillos según la cantidad de injertos y refuerzos aplicados.

Finalmente, se cosió el cuerpo del libro (foto 22). La costura original, de tipo alternada, se cambió por una costura seguida, pues le da mayor estabilidad y unión, aprovechando las hendiduras de los soportes y las estaciones originales. Para ello, se usó hilo y cordeles de lino, al ser éste un material natural muy resistente, cuya consistencia cumple con los requisitos necesarios para la conservación del libro. Tras finalizar la costura, los folios anotados con lápiz fueron borrados.

10. ESTABILIZACIÓN DE LA ENCUADERNACIÓN.

El primer paso para recuperar la función de la encuadernación consistió en limpiar la cartera, eliminando los restos de adhesivo presentes en el lomo; así como los restos de las guardas que quedaron adheridas al interior de las tapas, también las guardas originales permanecían debajo, pero ya no era posible

rescatarlas; además, se limpió el material de recubrimiento de las tapas con ayuda de un hisopo humectado con jabón de calabaza diluido en agua.

El siguiente paso fue estabilizar las puntas de la encuadernación, pues tenían faltantes de piel que ocasionaron el desgaste del cartón, provocando que se separaran sus capas; se usó la flor de un pergamino para reforzar el cartón (foto 23) y papel japonés para cubrir los faltantes de piel, con lo cual se les devolvió fuerza y rigidez. El lomo estaba fracturado y la cofia de pie se había perdido, era necesario repararlos, se colocó un refuerzo de mariposa, que consiste en enrollar una tira de papel japonés y colocarla en el lugar de la cofia faltante (foto 24), cortando una tira de papel japonés más larga que el alto del lomo y más ancha, y adhiriéndola al lomo; un extremo rodea el papel enrollado formando la cofia de cabeza (foto 25), y el otro extremo refuerza la vuelta de la cofia de pie; el sobrante se coloca entre las tapas y el material de recubrimiento.

El cuerpo del libro estaba adherido directamente a la piel del lomo; para brindarle mayor protección, se decidió colocar un lomo de cartulina Fabria® por encima del papel japonés, proporcionándole así estabilidad a la cartera. El endose tiene dos funciones dentro de la encuadernación: brindar mayor unión al cuerpo del libro, y reforzar la unión cuerpo-cartera. Por consiguiente, se determinó ponerlo, a pesar de que la encuadernación original no lo tenía; se colocaron dos endoses: uno entero de panel de papel japonés cuya función es aislar el cuerpo del libro y refor-



Foto 23. Punta reforzada



Foto 24 y 25. Refuerzo de mariposa



Foto 26. Endose de popelina



Foto 27. Reintegración con papel japonés

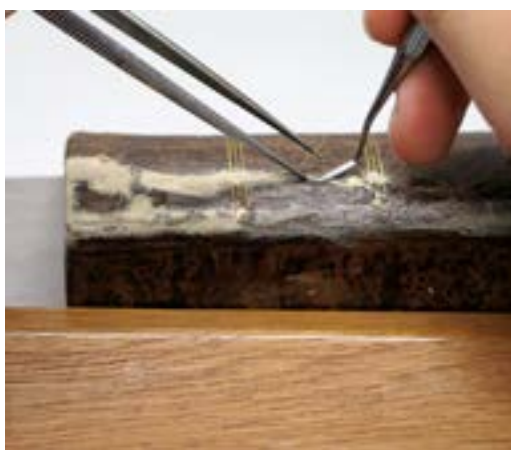


Foto 28. Colocación de pasta de papel japonés

zar su unión, y un endose entero transversal de popelina 100% algodón (foto 26), que sirvió para reforzar con entera seguridad la unión cuerpo-cartera.

Por último, se niveló el espesor del faltante de piel del lomo, con papel japonés más grueso adherido con almidón (foto 27). Se preparó una pasta con papel japonés y metilcelulosa para cubrir las diminutas grietas y los pequeños desniveles que quedaron en la piel (foto 28).

11. MONTAJE.

La intervención de este ejemplar culminó cuando se montó la encuadernación. Para unir la cartera al cuerpo del libro, las prolongaciones del endose de popelina se adherieron al interior de las tapas; fue necesario colocar un compensador de cartulina Fabria® (foto 29), que ocultase el espesor de la tela y evitase su marca en las guardas. Por último, se adherieron las guardas con pegamento blanco calidad archivo sobre el interior de las tapas (foto 30).

12. DETALLES FINALES.

A fin de mejorar el aspecto visual de la encuadernación, se hizo una reintegración cromática con lápices de colores (foto 31), de tal forma que igualaran el tono del papel japonés y la piel.



Foto 29. Colocación de compensador



Foto 30. Tirado de guardas



Foto 31. Reintegración cromática

FOTOGRAFÍAS FINALES



Fotos 32, 33 y 34. Tomo I después de ser intervenido

TOMO II
DATOS GENERALES

TÍTULO: *El cocinero mexicano ó, colección de las mejores recetas para guisar al estilo americano, y de las más selectas según el método de las cocinas española, italiana, francesa e inglesa. Con los procedimientos más sencillos para la fabricación de masas, dulces, licores, helados y todo lo necesario para el decente servicio de una buena mesa.*

PIE DE IMPRENTA: México, Imprenta de Galvan, a cargo de Mariano Arevalo, Calle de Cadena núm. 2, 1831.

DESCRIPCIÓN FÍSICA: 323 pp. [11]

FORMATO: 10.6 x 15.6 x 3.7 cm

PROPIETARIO: Fundación Herdez

INTERVENCIÓN: Gustavo Franco Palma, Ana Luisa Rinconcillo Franco, Dimas A. Hernández Rangel y Alejandra Mejía Zavala



Fotos 35, 36 y 37. Ejemplar antes de ser intervenido.



Foto 38. Vista general de la encuadernación



Foto 39. Detalle de reparación anterior

Descripción

Este ejemplar presenta una encuadernación entera en piel color café oscuro, el lomo está decorado con tres filetes dorados que lo dividen en cinco casillas; en la segunda había un tejuelo en piel chocolate, del que apenas se conservaba una mínima parte, con indicación del número de tomo en letras doradas (foto 38). Las tapas son de cartón, conformado por la unión de varias hojas, elaboradas con pulpa de algodón; con cantos rectos y gracias; el material de recubrimiento del lomo está adherido a la lomera, al parecer por un adhesivo de origen natural, posiblemente cola, por su color, aspecto físico y solubilidad.

El cuerpo del libro está conformado por 21 cuadernillos de papel de trazo industrial, impreso con tinta de imprenta, y con una costura alternada; cuenta con cuatro estaciones de costura, sobre dos soportes hendidos de cordel anclados a las tapas. No presenta cabezadas. Las guardas originales fueron sustituidas por unas nuevas de papel de pulpa mecánica industrial.

Estado de conservación

La encuadernación tenía un grave daño estructural, por una reparación anterior; probablemente, el material de recubrimiento presentaba faltantes que se repusieron con un trozo de piel (foto 39), embebido con pegamento blanco y adherido directamente a la lomera, provocando la pérdida de flexibilidad y la rigidez del lomo; las guardas originales también fueron sustituidas y colocadas

en dirección contraria al sentido de la fibra, causando tensión en toda la cartera. Al paso del tiempo, esta rigidez provocaría roturas en las cañuelas y la pérdida de algún elemento de la encuadernación. También se le agregó una sustancia para entintar la piel y darle un aspecto antiguo, pero en demérito de la decoración de la piel, es decir, el rameado.

El material de recubrimiento presentaba diversas manchas y varias áreas con abrasión, específicamente en el canto de las tapas y en las puntas, en donde el cartón se dejó al descubierto, lo cual facilitó su desgaste, o debilitamiento, y consiguiente pérdida de funcionalidad, pues la encuadernación ya no protegía por completo el cuerpo del libro.

El cuerpo del libro también evidenciaba reparaciones anteriores, dada la colocación de papel traslúcido auto adherible sobre los faltantes y roturas (foto 40), que, pese a ser traslúcido, invadía el texto y dificulta su lectura; los fragmentos más grandes se apreciaban en la portada (foto 41).

Además, había diferentes manchas y un frente de secado en la lomera, amplificado por el descoloramiento de la piel (foto 42), agregada en el lomo; con acumulación de polvo en la superficie de todas las hojas.

Procesos de intervención

A continuación se enumeran y describen los procesos de restauración.

1. LIMPIEZA PROFUNDA.

Se realizó una limpieza en seco con una brocha de cerdas suaves para eliminar el polvo



Foto 40. Detalle de reparaciones anteriores en la portada



Foto 41. Detalle de reparaciones anteriores



Foto 42. Frente de secado



Foto 43. Eliminación de refuerzos anteriores



Foto 44. Detalle de lomera



Foto 45. Detalle antes de retirar el adhesivo

de las páginas, evitándose así que el acumulación polvoso originase otras manchas durante los procesos subsecuentes.

2. ELIMINACIÓN DE INJERTOS Y REFUERZOS ANTERIORES.

Como ya se mencionó, los injertos y refuerzos que tenía el libro no eran los adecuados, pues invadían el texto y, pese a ser del papel traslúcido, impedían la lectura. Por lo tanto, se decidió retirarlos con la ayuda de una espátula caliente (foto 43), cuidando quitar sólo las cintas, sin debilitar el papel.

3. DESGLOSE DEL LIBRO.

Para facilitar algunos procesos, fue necesario separar cada una de las páginas, para ello debía liberarse la encuadernación del cuerpo del libro y quitar la costura; no sin antes eliminar los restos de cola y pegamento blanco de la lomera (foto 44), pues podrían favorecer la aparición de nuevas manchas durante el lavado y dificultaban la separación de cuadernillos. Retirar el primer cuadernillo resultó más complicado que el resto, debido a que la orilla de la portada se encontraba adherida a la siguiente hoja, invadiendo una parte del texto (foto 45); se usó un hisopo humedecido con agua caliente, que reblandeciese el pegamento y permitiese retirarlo por medio de un bisturí. Antes, se anotó página por página un pequeño folio con lápiz, gracias al cual registrar el orden exacto.

4. LIMPIEZA CON GOMA.

Se realizó una limpieza con polvo de goma en cada hoja, a fin de eliminar el polvo superficial

y reducir la apariencia visual de las manchas. Luego, se retiró el polvo de goma y el polvo atrapado en la goma mediante una brocha de cerdas suaves (foto 46).

5. LAVADO.

Todas las hojas se sometieron a un proceso de lavado por inmersión, para reducir la visibilidad de las diferentes manchas. Este proceso consistió en introducir cada hoja en tres tinas, en la primera se aplicó una solución antimicrobiana a base de cítricos, para prevenir o erradicar cualquier posible ataque de microorganismos, sobre todo por las manchas de la lomera; en la segunda tina se usó un jabón con pH neutro (foto 47); y finalmente, en la tercera se enjuagaron las hojas con agua corriente. Al finalizar el lavado, cada hoja fue encolada con metilcelulosa y se dejó secar con presión para evitar deformaciones del papel.

6. REFUERZOS E INJERTOS.

A fin de corregir las roturas de algunas hojas y detener su extensión, se colocaron refuerzos de papel japonés adheridos con metilcelulosa; mientras que en los faltantes se colocaron injertos de papel japonés más grueso. Para elegir el papel correcto se usó un micrómetro (foto 48), con el que se midió el espesor de la hoja y después el del papel japonés. Colocar refuerzos e injertos tiene por función mantener la estabilidad de cada hoja, dotándole de la estructura necesaria que evite que las roturas y los faltantes crezcan, ocasionando la pérdida de información. Como el mayor faltante se encontraba en la portada, se decidió hacer un injerto con pulpa que le proporcionara



Foto 46. Limpieza con brocha.



Foto 47. Lavado por inmersión



Foto 48. Micrómetro



Foto 49. Injerto de pulpa en la portada



Foto 50. Armado de cuadernillos



Foto 51. Costura

estructura, y una óptima apariencia visual; se preparó, pues, una mezcla de pulpa de papel japonés mezclada con pulpa de algodón, y se colocó en húmedo sobre una mesa de succión (foto 49). Al igual que los injertos colocados con papel japonés, con la finalidad de devolverle estabilidad estructural a las hojas y permitir su manipulación sin riesgos.

7. CONFORMACIÓN DEL CUERPO DEL LIBRO.

Tras concluirse la estabilización de cada hoja, se rearmaron todos los cuadernillos, siguiendo los folios anotados con lápiz y el número de cuadernillo incluido en los titulillos (foto 50). Una vez armados todos, se metieron en la prensa para reducir el crecimiento normal del papel, producido durante el lavado e incrementado por la colocación de injertos en la lomera.

El siguiente paso consistió en coser los cuadernillos (foto 51), una costura seguida sobre nervios de cordel de lino, con hilo de lino y con las mismas estaciones de la costura original. Esto se llevó a cabo, porque brinda mayor fuerza y unión que la costura alternada, a pesar de que ésta era la que tenía el libro, pues en la alternada una parte de cada cuadernillo no está sujeta al cuadernillo anterior, provocando inestabilidad. Al terminar la costura, se borraron todos los folios anotados con lápiz.

8. ESTABILIZACIÓN DE LA CARTERA.

Primero, se limpió el interior de la cartera, es decir, retiraron las guardas, pues no eran las originales y estaban en sentido contrario a la fibra del papel, causando tensión y deformación

en las tapas. También se limpió el material de recubrimiento de la cartera mediante un hisopo humectado con jabón de calabaza diluido en agua, ya que en la piel había diversas manchas y un color más oscuro originado por mugre. Se eliminó el injerto de piel que tenía el lomo (foto 52), para reponerlo con uno más adecuado.

Al levantar las guardas, se hicieron notables las deformaciones y algunos faltantes en las tapas de cartón; pese a estos deterioros, se optó por no sustituir el cartón original con uno nuevo; pero sí intervenirlas para resarcir esos daños, colocando injertos de papel japonés que nivelaran los faltantes con el resto del espesor del cartón (foto 53). La abrasión de la piel provocó la pérdida de recubrimiento en las puntas y la fractura del cartón; por lo cual fue necesario consolidarlas a fin de devolverles fuerza, de modo que la encuadernación recobrase funcionalidad; las puntas fueron fortalecidas con la flor de un pergamino y cubiertas de nuevo con papel japonés teñido con acuarelas de calidad profesional (foto 54), hasta igualar el color de la piel.

Para fortalecer el lomo de la cartera se colocó al interior una banda elaborada con papel japonés grueso como extensión del recubrimiento (foto 56), el cual se adhirió entre el cartón y la piel de las tapas, después se puso un lomo de cartulina Fabria® con miras a su reforzamiento; sobre la banda se pegó la tapa que estaba suelta, y de este modo, se restituyó la funcionalidad de la cartera. Por la parte exterior, se realizaron injertos de papel japonés a fin de reforzar el lomo y alcanzar el nivel del resto de la piel (foto 55).



Foto 52. Detalle de injerto anterior en lomo



Foto 53. Injertos en el interior de las tapas



Foto 54. Refuerzo en puntas



Foto 55. Vista de la parte externa del refuerzo



Foto 56. Refuerzo del lomo



Foto 57. Pegado de endose

Para la fuerte unión del cuerpo del libro, se colocaron dos endoses: un endose entero de panel de papel japonés y otro endose entero transversal de popelina 100% algodón, el primero sirve de aislante entre cuerpo y tela, y el segundo fortalece la unión cuerpo-cartera.

9. MONTAJE.

Terminada la estabilización del cuerpo del libro y de la cartera por separado, se devolvió su unidad al libro, colocando la encuadernación en su lugar. Primero, se adhirieron las prolongaciones del endose de popelina al interior de las tapas (foto 57), con pegamento blanco calidad archivo; después se colocó un compensador de cartulina Fabria® al interior de cada tapa, para disminuir el espesor del endose y las irregularidades del cartón. Finalmente, se pegaron las guardas al interior de las tapas (foto 58).

10. DETALLES FINALES.

Se preparó pasta de papel japonés con metilcelulosa para dar los últimos detalles al refuerzo hecho en el lomo, mismo que se reintegró cromáticamente con acuarela de calidad profesional hasta asemejar el color de la piel e integrarlos visualmente, pero sin que se notara el injerto, y por tanto la intervención efectuada; por último, se usaron lápices de colores, aplicándolos en los últimos detalles.



Foto 58. Tirado de guardas



Foto 59.



Fotos 60. Antes de la reintegración cromática

FOTOGRAFÍAS FINALES



Fotos 61, 62 y 63. Tomo II después de ser intervenido

TOMO III
DATOS GENERALES

TÍTULO: *El cocinero mexicano, ó colección de las mejores recetas para guisar al estilo americano, y de las más selectas según el método de las cocinas española, italiana, francesa e inglesa. Con los procedimientos más sencillos para la fabricación de masas, dulces, licores, helados y todo lo necesario para el decente servicio de una buena mesa.*

PIE DE IMPRENTA: México, Imprenta de Galvan, a cargo de Mariano Arevalo, Calle de Cadena núm. 2, 1831.

DESCRIPCIÓN FÍSICA: 428 pp. [12 h.]

FORMATO: 15.7 x 11 x 4.5 cm

PROPIETARIO: Fundación Herdez

INTERVENCIÓN: Gustavo Franco Palma, Ana Luisa Rinconcillo Franco, Dimas A. Hernández Rangel y Alejandra Mejía Zavala



Foto 64 y 65. Ejemplar antes de ser intervenido



Foto 66. Vista general de la cartera

Descripción

Este ejemplar tiene una encuadernación entera en piel rameada color café, con lomo recto, dividido en cinco casillas, cada una separada por tres filetes dorados; en la segunda casilla aparece un tejuelo en piel color verde, con el título y el número de tomo (foto 66). Las tapas son de cartón, conformado por la unión de varias hojas fabricadas con pulpa de algodón; con cantos rectos y gracias; el material de recubrimiento del lomo está adherido a la lomera, al parecer por un adhesivo de origen natural que, a juzgar tanto por su aspecto físico como por su solubilidad, posiblemente era cola.

El cuerpo del libro está conformado por 29 cuadernillos de papel de trazo industrial, impreso con tinta de imprenta, unidos con una costura alternada; cuenta con cuatro estaciones de costura sobre dos soportes hendidos de cordel anclados a las tapas, y sin cabezadas. Las guardas son de color blanco, sin decoración, elaboradas también con papel de trazo industrial.

Estado de conservación

La encuadernación presentaba faltantes en el lomo; las cofias de cabeza y de pie estaban rotas, y las cañuelas se hallaban debilitadas a causa de la abrasión en la piel, propiciando su fractura y posibilitando la pérdida de algún elemento de la cartera. La lomera estaba adherida directamente al material de recubrimiento, que tenía pequeñas grietas y fracturas. El material de recubrimiento se

encontraba abrasionado casi en su totalidad, aunque mayormente en la tapa posterior y en el lomo; con el consiguiente detrimento del aspecto visual de la encuadernación, a tal grado que apenas se alcanzaba a ver la decoración rameada de la piel, además de tener algunas otras manchas, cuya presencia acrecentaba la pérdida. En los cantos y en las puntas de las tapas la abrasión de la piel había ocasionado el desgaste del cartón, que junto con los daños de la cartera, mermaba la protección que debía brindar la encuadernación, de tal suerte que ello ponía en riesgo su estado de conservación.

El cuerpo del libro mostraba roturas, sobre todo a lo largo de la lomera, lo que debilitaba la estructura del libro. Igualmente, había presencia de polvo en las hojas del libro, y en algunas páginas se apreciaba mayor amarilleamiento, por el encolante de brea colofonia del papel, cuyo envejecimiento se aceleraba al entrar en contacto con la luz solar. Además, las hojas presentaban frentes de secado y otras manchas (foto 67), a consecuencia de la manipulación del libro.

Procesos de intervención

En seguida se puntualizan los procesos de restauración efectuados sobre la obra:

1. LIMPIEZA PROFUNDA.

Dado que el polvo depositado en las hojas del libro podía ocasionar otros deterioros por las esporas y partículas abrasivas que lo conforman, cada hoja fue limpiada con una brocha de cerdas largas y suaves.



Foto 67. Manchas en guarda y portada



Foto 68. Limpieza con goma



Foto 69. Lavado



Foto 70. Pre secado en rack

2. DESGLOSE DEL LIBRO.

Para remediar las roturas de la lomera, resultó necesario desglosar el libro. Al igual que los tomos anteriores, la lomera estaba adherida directamente al material de recubrimiento que forma el lomo de la encuadernación. Antes, se foliaron con lápiz todas las hojas, a fin de no perder el orden.

3. LIMPIEZA CON GOMA.

Se decidió limpiar con polvo de goma las hojas hasta disminuir las manchas y retirar el polvo superficial (foto 68).

4. LAVADO.

Este proceso, además de ayudar a disminuir las manchas, previno que se presentaran nuevos microorganismos en el papel. Se realizó un lavado por inmersión a cada una de las hojas (foto 69), introduciéndolas en tres tinas diferentes, la primera con una solución fungicida de origen natural elaborada a partir de cítricos; la segunda tina tiene un jabón con pH neutro que ayuda a limpiar el papel; y en la tercera tina se enjuagan las hojas con agua corriente para, finalmente, ser encoladas con metilcelulosa. Después del lavado, las hojas se colocaron en el *rack*, de modo que se eliminara el exceso de humedad (foto 70); posteriormente, se depositaron entre secantes y mallas, y luego en la prensa, para evitar la deformación del papel. Los secantes fueron combinados en repetidas ocasiones, asegurando así su completo secado.

5. REFUERZOS E INJERTOS.

Como ya se mencionó, la parte central de los cuadernillos era la zona con más faltantes,

por haber estado adherida directamente al lomo de la encuadernación con adhesivos no compatibles e irreversibles. Para devolver la estabilidad estructural a los cuadernillos, fue necesario colocar refuerzos e injertos; siguiendo el mismo juicio que en los tomos anteriores, se decidió colocar refuerzos de papel japonés en las roturas, que igualaran el grosor del papel, en los faltantes; ambos fueron adheridos con metilcelulosa. Colocar tantos refuerzos en la parte central de los cuadernillos provocó el crecimiento del espesor del lomo, pero ello le dio gran estabilidad estructural a este ejemplar.

Pese a que la portada presentaba pequeños faltantes en una punta y en la parte central de la foja, se decidió aplicar un injerto de pulpa, dada su importancia visual (foto 71).

6. ESTABILIZACIÓN DE LA CARTERA.

Se limpió el material de recubrimiento de la encuadernación con un algodón humectado con jabón de calabaza diluido en agua; también se limpió el interior del lomo con bisturí y espátula, quitando los restos de cola y de papel unidos a la piel. Las guardas adheridas al interior de las tapas eran las originales, por ello se decidió rescatarlas, así que fueron limpiadas con goma; para despegarlas, se preparó una bolsa con papel encerado rellena de carboximetilcelulosa, este proceso consiste en poner sobre cada guarda una de estas bolsas (foto 72), para humectar paulatinamente el papel y desprenderlo; las guardas recuperadas se reforzaron con una charnela de papel japonés y se adhirieron al cuerpo del libro. Tras retirar las guardas, se separó el cartón de



Foto 71. Reintegración con pulpa



Foto 72. Levantamiento de guardas



Foto 73. Nuevo recubrimiento de la carterá.



Foto 74. Re pegado de tapas y lomo en la carterá nueva

la piel a fin de reforzarlo con papel japonés, poniendo un soporte de cartulina Fabria® en una de las caras del cartón, para minimizar irregularidades y deformaciones. Como los injertos de la lomera provocaron el crecimiento del lomo, se hizo una extensión a la carterá, cortando en tres piezas el material de recubrimiento y separando las tapas del lomo, pues, además, el lomo original ya no poseía la estructura y la resistencia adecuadas; por lo mismo, debía reponerse con nueva piel y adherirse tiempo después. Se cortó una piel nueva que se ajustara al nuevo tamaño del espesor del libro, de tal suerte que, también, se reforzaran los faltantes en cofias y las fracturas de las cañuelas. Con sulfato ferroso se igualó el color; se pegaron las tapas de cartón originales (foto 73) y se agregó un lomo de cartulina Fabria®, para elaborar la carterá; así, el cuerpo del libro ya no estaría adherido directamente a la piel. Sobre la nueva carterá se adhirieron las tapas y lomo originales con almidón (foto 74).

A pesar de que el cuerpo del libro carecía de endose, se agregaron dos, destinados a reforzar la unión de los cuadernillos: el primero es un endose entero de panel de papel japonés que aísla el libro, y el segundo es un endose entero transversal de popelina, con cuya ayuda se logró el montaje del libro.

7. MONTAJE DEL LIBRO.

Para finalizar la intervención del ejemplar, se colocó la encuadernación del libro. Las prolongaciones del endose de popelina se adherieron a las tapas, y sobre ellas se colocó un compensador de cartulina Fabria®, que disminuyera el espesor de la tela. Por último, se pegaron las guardas.

8. DETALLES FINALES.

Se elaboró una pasta de papel japonés con el objetivo de resanar y reforzar la adherencia del recubrimiento original (foto 75) sobre la piel nueva; y con lápices de colores se reintegró cromáticamente (foto 76).



Foto 75. Aplicación de pasta de papel japonés



Foto 76. Reintegración cromática

FOTOGRAFÍAS FINALES



Fotos 77, 78 y 79. Tomo III después de ser intervenido

ANEXO:
ANTES Y DESPUÉS DE LA INTERVENCIÓN

EL COCINERO Y LA COCINERA MEXICANOS



Antes de ser intervenido



Después de ser intervenido



Antes de ser intervenido



Después de ser intervenido

EL COCINERO MEXICANO



Tomo I antes de ser intervenido



Tomo I después de ser intervenido



Tomo II antes de ser intervenido



Tomo II después de ser intervenido



Tomo III antes de ser intervenido



Tomo III después de ser intervenido



Contenedor deslizable para los tres tomos

CONCLUSIÓN

Fundación Herdez, siendo consciente del valor de su Fondo Histórico y de la labor de rescate, promoción y difusión que, a través de distintos proyectos y su biblioteca, ha venido realizando en pro de la gastronomía mexicana, se acercó a ADABI, conocedora de su profesionalismo para llevar a cabo los trabajos de restauración y conservación necesarios.

En efecto, iniciar la tasación de su Fondo Histórico, permitió a la Fundación Herdez conocer de una forma más amplia la importancia de los libros que resguarda, y la necesidad de conservarlos. Fue ahí donde se unieron el compromiso que Fundación Herdez mantiene a favor del rescate, promoción y difusión de la cocina tradicional mexicana, y el trabajo que ADABI lleva a cabo en bien del patrimonio documental y bibliográfico de todo el país, con tan buenos frutos que, en conjunto, ambas instituciones lograron cultivar.

Hoy día, la restauración de dichas obras posibilita su consulta y manipulación efectivas, sin comprometer su estructura y preservación, de tal forma que ello les devuelve amplia funcionalidad, rescatándolas del olvido y la muerte, al haber sido adquiridos y protegidos por la Fundación Herdez y conservados por ADABI, comprometidas en la salvaguarda del patrimonio tangible e intangible de estos libros, para futuras investigaciones.

Sin duda, darse cuenta de que los procesos de restauración no pueden dejar de lado la función y uso de los volúmenes, así como la movilidad de sus estructuras internas y aspecto de cada libro, constituye un reto y compromiso enormes, durante su aplicación; pero también una gran satisfacción, al observar el resultado obtenido tanto en *El cocinero y la cocinera mexicanos* como en *El cocinero mexicano*.

Este trabajo no termina con la restauración de tales obras, pues, afortunadamente, la Fundación Herdez está consciente de cuán fundamental resulta disponer de un plan de preservación que mantenga y difunda un patrimonio bibliográfico tan relevante como el Fondo Histórico de la “Biblioteca de la Gastronomía Mexicana”, y sea adecuado a las necesidades, problemáticas y objetivos de su biblioteca: ADABI ya está trabajando junto con Fundación Herdez en dar cumplimiento a esta meta, vía el CCRE.

Así, parte de ese plan de preservación consiste en realizar la intervención de los libros de su biblioteca, que lo necesiten, realizando un análisis integral, cuyos pasos

a desarrollar tengan siempre en consideración los criterios de restauración y todos los valores (material, tecnológico, simbólico, informativo, estético, económico, histórico, social, funcional, etcétera) de cada ejemplar, a fin de no destruir o ignorar sus aspectos más relevantes, durante su intervención; y sin perder de vista que se trata, también, de una colección, resguardada dentro de una de las pocas bibliotecas especializadas de su tipo, cuya vida sigue muy activa y en uso, por lo cual resulta imprescindible dotar a sus volúmenes de las mejores condiciones que faciliten su acceso, estudio y consulta.

BIBLIOGRAFÍA

- Allo Manero, Ma. Adelaida, "Teoría e historia de la conservación y restauración de documentos", en *Revista general de información y documentación*, vol. 7, núm. 1, España, 1997.
- Bak-Geller Corona, Sarah, *Los recetarios "afrancesados" del siglo XIX en México. La construcción de la nación mexicana y de un modelo culinario nacional*, Anthropology of food, S6, diciembre de 2009. Disponible en: <http://aof.revues.org/6464>.
- Brandi, Cesare, *Teoría de la Restauración*, Madrid, Alianza, 1988.
- Díaz y De Ovando, Clementina, *Escenarios gastronómicos. Banquetes y convites. 1810-1910*, t. 1, México, Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), 2011.
- Documentos Internacionales de Conservación y Restauración*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), 2009.
- El cocinero mexicano ó, colección de las mejores recetas para guisar al estilo americano, y de las más selectas según el método de las cocinas española, italiana, francesa e inglesa. Con los procedimientos más sencillos para la fabricación de masas, dulces, licores, helados y todo lo necesario para el decente servicio de una buena mesa*, México, Imprenta de Galván, a cargo de Mariano Arevalo, Calle de Cadena núm. 2, 1831, 3 tt.
- El cocinero y cocinera mexicanos, con repostería y refrescos, experimentado por personas inteligentes antes de darse a la prensa*, México, impreso por Antonio Díaz, 1851, 2 tt. en 1 v.
- Fraustro Nadal, Germán, *Conservación de libros formados por hojas sueltas: costura de esternón*, tesis de Licenciatura en Restauración de Bienes Muebles, México, ENCRYM-INAH, 2004.
- González Varas, Ignacio, *Conservación de bienes culturales. Teoría, historia, principios y normas*, Madrid, Cátedra, 1999.
- Hanssen-Bauer, Françoise, "Stability as a technical and an ethical requirement in conservation" (Estabilidad como un recubrimiento técnico y ético en conservación) / trad. Adriana Cruz Lara Silva y María Eugenia Guevara Muñoz. Londres, ICOM Conservation Committee, Edinburgh 1-6 September, 1996, (Memorias del Congreso de Restauración de Edimburgo).
- Hernández, Francisco, *Historia de las plantas de la Nueva España*, México. Imprenta Universitaria, 1942-1946, 3 tt. Disponible en: <http://www.ibiologia.unam.mx/plantasnuevas-pana/index.html>
- Jáidar Benavides, Yareli, *Los extractos vegetales usados como aditivos en los morteros de cal con fines de conservación*, tesis de Licenciatura en Restauración de Bienes Muebles, México, ENCRYM-INAH, 2006.
- Muriel, Josefina y Guadalupe Pérez, "Los hallazgos gastronómicos: bibliografía de cocina en la Nueva España y el México del siglo XIX", en *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, UNAM, 2003.

- Novo, Salvador, *Cocina mexicana o historia gastronómica de la Ciudad de México*, México, Pórtico de la Ciudad de México/Estudio Salvador Novo, A. C., 1993.
- Nueva Carta del Restauero, Roma, 1987. Disponible en <http://mcu.es/patrimonio/cp/ccr/docs/ITALIA.pdf>
- Romero, Gustavo, “El cocinero mexicano: acercamientos y resultados”, en *Cuadernos de Nutrición*, vol. 35, no. 3, mayo-junio de 2012, México, pp. 84–88. Disponible en <https://www.academia.edu>
- Sánchez Valdés, Olivia, *La gastronomía en la Ciudad de México en la segunda mitad del siglo XIX a través del Nuevo Cocinero mexicano*, tesis de Licenciatura en Historia, México, UNAM, 1999.
- Schneider, Luis Mario (ed.), *Arte culinario mexicano del s. XIX: Recetario*, prólogo de Clementina Díaz de Ovando, México, Fundación de Investigación de Ciencias Sociales.
- WARD, Philip, *La conservación del patrimonio: carrera contra reloj*, California, The Getty Conservation Institute, 1992.

<http://biblioteca.herdez.com.mx/> [consulta: junio de 2015]

<http://www.unesco.org/culture/ich/es/RL/00400> [consulta: junio 2015]

<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00011&RL=00400> [consulta: junio de 2015]

Intervención de dos recetas mexicanas del siglo XIX de la Fundación Herdez:

El cocinero y la cocinera mexicanos y El cocinero mexicano
se imprimió en septiembre de 2015 en

Cerro San Andrés núm. 312, col. Campestre Churubusco,
c.p. 04200, Coyoacán, Ciudad de México.

El tiro consta de 300 ejemplares.

