

De Atole a Cuitlacoche ... De Panuchos a Tlacoyos: Los Sabores de Mexico

Bibliography of Books on Exhibit, Shields Library, UC Davis

October 2010

- Archivo General de la Nación (Mexico). (1982). [*Antiguas representaciones del maíz*](#). Serie de información gráfica. México, D.F: Archivo General de la Nación.
- [*Atoles*](#). (2000). Mexico City], Mexico: Radar Editores.
- [*Atoles y tamales*](#). (1970). Mexico City: Radar Editores.
- [*Muestra gastronómica, Guelaguetza 1994*](#). (1994). Oaxaca, México: Gobierno del Estado de Oaxaca, Instituto Oaxaqueño de las Culturas.
- [*Pueblo de maíz, la cocina ancestral de México: El expediente ante la UNESCO*](#). (2005). Patrimonio cultural y turismo, 10. México, D.F: CONACULTA.
- [*Tamales y tamalitos del sureste mexicano*](#). (1990). S.l: s.n.
- Aguilera, M. R. (2000). [*Recetario totonaco de la costa de Veracruz*](#). Cocina indígena y popular, 44. México: CONACULTA.
- Arana, F., & Universidad Nacional Autónoma de México. (2006). [*Insectos comestibles: Entre el gusto y la aversion*](#). Mexico: Universidad Nacional Autonoma de Mexico.
- Asensio, O. E. (2002). [*Dos manuscritos mexicanos de cocina: Siglo XVIII*](#). Colección Recetarios antiguos. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Dirección General de Culturas Populares e Indígenas.
- Atala, A., & Fonda de Santa Clara. (2002). [*La barroca cocina poblana en Fonda de Santa Clara*](#). México, D.F: Corporación Mexicana de Restaurantes.
- Ayala, T. R. A. (1995). [*Cocina mexicana de los siglos XVI al XIX: Las mejores recetas de la colonia al porfiriato*](#). Mexico, D.F: Libra.
- Ayala, T. R. A. (1996). [*El libro de oro del chocolate*](#). Mexico, D.F: Leo, S.A De C.V.
- Barros, C. (2000). [*El cocinero mexicano: México, 1831*](#). Colección Recetarios antiguos. México, D.F: CONACULTA, Culturas Populares.
- Barros, C., & Buenrostro, M. (1996). [*Itacate: La sorprendente comida mexicana*](#). México, D.F: Editorial Grijalbo.

- Barros, C. (2008). [*Los libros de la cocina mexicana*](#). Mexico, D.F: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Barros, C., Buenrostro, M., & Calderwood, M. (2002). [*Cocina prehispánica: Recetario : continuidad cultural*](#). Arqueología Mexicana, 12. México, D.F: Editorial Raíces.
- Bayless, R., & Bayless, D. G. (1987). [*Authentic Mexican: Regional cooking from the heart of Mexico*](#). New York: W. Morrow.
- Bayless, R., Bayless, D. G., & Brownson, J. M. (1996). [*Rick Bayless's Mexican kitchen: Capturing the vibrant flavors of a world-class cuisine*](#). New York: Scribner.
- Bazarte, M. A. (2006). [*Un acercamiento a la comida novohispana: Segundo miércoles de Cuaresma en el Convento Jerónimo de San Lorenzo, México, 1628 : viandas y fatigas para el recibimiento del arzobispo Alonso Núñez de Haro y Peralta Puebla, 1772*](#). Colección histórica ex Convento de San Lorenzo. México, D.F: Instituto Politécnico Nacional.
- Benítez, A. M. (1974). [*Cocina prehispánica: Pre-hispanic cooking*](#). Biblioteca interamericana bilingüe, 5. México: Ediciones Euroamericanas.
- Benítez, A. M. (1998). [*Del cacao al chocolate*](#). La cocina mexicana a través de los siglos. México: Clío.
- Breso, F. (2001). [*Cocina navideña: Las mejores recetas de Kena*](#). México: Planeta.
- Cabrera, M., & León, L. (2006). [*El maíz en las culturas prehispánicas en Meso y Suramérica*](#). Colección Entreverado. Caracas, Venezuela: Fundación Editorial El Perro y La Rana.
- Camacho, P. J. R. (2005). [*Plantas comestibles silvestres: Especies de mayor uso*](#). México: Coordinación General del Programa IMSS-Oportunidades.
- Cárcer, . D. M. (1995). [*Apuntes para la historia de la transculturación indoespañola*](#). México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- Carillo, A. M. (1998). [*La cocina del tomate, frijol y calabaza*](#). La cocina mexicana a través de los siglos. México: Clío.
- Casanova, E. G. (1996). [*Diccionario culinario Mexicano bilingüe Español-Inglés: Ingredientes, utensilios, técnicas, bebidas y platillos típicos = Bilingual Mexican culinary dictionary English-Spanish : ingredients, kitchen utensils, techniques beverages and typical food*](#). México: The Author.
- Castelló, Y. T., Martínez, . R. R. M., & Zabé, M. (2000). [*Delicias de antaño: Historia y recetas de los conventos mexicanos*](#). México, D.F: Océano.

- Castro, L. D., Alvarado, F. R., & Oliva, V. E. (2005). [*Recetario de quelites de la Sierra Norte de Puebla*](#). México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Biología, Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad.
- Chamut, C. E. J., & Chamut, Y. E. (2004). [*El medio oriente en su mesa: Platillos regionales*](#). México: Editorial Trillas.
- Chapa, M. (2003). [*Chocolate: Regalo del edén*](#). Mexico, D.F: Gobierno del Estado de Tabasco.
- Chapa, M. (2005). [*La república de los moles: El recetario más completo del platillo mexicano por excelencia*](#). México, D.F: Aguilar.
- Chapa, M. (2000). [*Cocina Oaxaqueña*](#). Leon: Editorial Everest.
- Clavé, M. (2002). [*El sabor en la ruta de Hernán Cortés*](#). Barcelona: Libros de Allende.
- Coe, S. D. (1994). [*America's first cuisines*](#). Austin: University of Texas Press.
- Congreso Internacional Comida y Literatura, & Poot, H. S. (2003). [*En gustos se comen géneros: Congreso Internacional Comida y Literatura*](#). Mérida: Instituto de Cultura de Yucatán.
- Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural, & Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (Mexico). (2003). [*5o Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural, Puebla 2003: Memorias*](#). Patrimonio cultural y turismo, 7. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural, & Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (Mexico). (2005). [*El mole en la ruta de los dioses: 6º Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural, Puebla 2004 : memorias*](#). México, D.F: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Corcuera, . M. S. (1990). [*Entre gula y templanza: Un aspecto de la historia mexicana*](#). Tezontle. México, D.F: Fondo de Cultura Económica.
- Curiel, M. J. L. (2007). [*La mesa de Hernán Cortés*](#). México, D. F: Editorial Porrúa.
- Díaz, B. J. (1985). [*El libro de los guisos de maíz: \(cocina jach yucateca\)*](#). Mérida, Yucatán, México: Editorial Area Maya.
- Editorial Océano de México., & Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (Mexico). (2000). [*La Cocina familiar en el estado de México*](#). México: CONACULTA.
- Editorial Océano de México., & Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (Mexico). (2000). [*La Cocina familiar en el estado de Chiapas*](#). México: CONACULTA.

- Editorial Océano de México., & Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (Mexico). (2000). [La cocina familiar en el estado de Puebla](#). México: CONACULTA.
- Editorial Océano de México., & Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (Mexico). (2000). [La cocina familiar en el estado de Oaxaca](#). México: CONACULTA.
- Farga, A., Loredó, J. I., & Verti, S. (1993). [Historia de la comida en México: Amando Farga, José Inés Loredó. Mosaico multicolor del esplendor y grandeza de la gastronomía mexicana](#). México: Editorial Diana.
- Flores, E. F. (2000). [Cocina exótica de Chiapas](#). Cocina indígena y popular, 45. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Franco, G. M., & González, V. S. (2000). [Recetario indígena de Guerrero](#). Cocina indígena y popular, 36. México: CONACULTA.
- Franco, M. A. L. (1998). [Delicias culinarias de la floricultura](#). México: Universidad Autónoma del Estado de México.
- Frías, N. M., & Vargas, V. J. (1996). [Cocina regional Chihuahua](#). Chihuahua, Chih: Ediciones Nueva Vizcaya.
- Garrido, A. A. (1996). [Cultura alimentaria Andalucía-América](#). México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- Gerónimo, . S. P., & Castelló, Y. T. (2000). [Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo, México, siglo XVIII](#). Colección Recetarios antiguos. México, D.F: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Gironella, D. A. A., & Deangeli, G. (2006). [Larousse de la cocina mexicana](#). México, D.F: Larousse.
- Gómez, . S. G. (2004). [Diccionario internacional de la gastronomía](#). Tezontle. México: Fondo de Cultura Económica.
- González, L., & Blanco, C. (1996). [Michoacán a la mesa](#). México: El Colegio de Michoacán.
- Gortari, K. Y., & Escamilla, S. E. (2000). [Guisos y golosos del barroco](#). Cocina verreinal novohispana, 2. México: Clío.
- Guzmán, D. . (1999). [Recetario mexiquense, siglo XVIII](#). Colección recetarios antiguos. México, D.F: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Hernández, F., Barros, C., & Buenrostro, M. (2007). [La alimentación de los antiguos mexicanos en la Historia natural de Nueva España de Francisco Hernández](#). México, D.F: Universidad Nacional Autónoma de México.

- Hernández, M. R., & López, R. M. A. (2010). [*Los banquetes del centenario: El sueño gastronómico del Porfiriato*](#). Mexico: Rosa Porrúa Ediciones.
- Hernández, V. A. C., & Macías, E. (2000). [*Agua, barro, y fuego: La gastronomía mexicana del sur : Campeche, Chiapas, Quintana Roo, Tabasco, Veracruz, Yucatán*](#). Campeche, México: Fondo Regional Para la Cultura y las Artes de la Zona Sur.
- Hoyer, D. (2008). [*Mayan cuisine: Recipes from the Yucatan region*](#). Layton, Utah: Gibbs Smith, Publisher.
- Infante, V. L., & Hernández, F. L. (2000). [*Sabores del mundo Árabe*](#). México, D.F: Editorial Clío.
- Instituto Nacional de Antropología e Historia (Mexico). (1987). [*Atlas cultural de México*](#). México, D.F.: Secretaría de Educación Pública, Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Isla, M. (2002). [*Manual de cocina: Puebla, 1911*](#). Colección Recetarios antiguos. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Kennedy, D. (1989). [*The art of Mexican cooking: Traditional Mexican cooking for aficionados*](#). New York: Bantam Books.
- Kennedy, D. (1989). [*Nothing fancy: Recipes and recollections of soul-satisfying food*](#). San Francisco: North Point Press.
- Kennedy, D. (2003). [*From my Mexican kitchen: Techniques and ingredients*](#). New York: Clarkson Potter/Publishers.
- Kennedy, D. (1978). [*Recipes from the regional cooks of Mexico*](#). New York: Harper & Row.
- Kennedy, D. (2000). [*The essential cuisines of Mexico*](#). New York: Clarkson Potter.
- Kennedy, D., Ramírez, L. A., & Torres, T. E. M. (2008). [*Oaxaca al gusto: El mundo infinito de su gastronomía*](#). San Pedro Garza García, Nuevo León: Plenus.
- Kennedy, D., Gómez, . C. G., & Heredia, R. A. (2001). [*La cocina de la Hacienda de los Morales*](#). México: Landucci.
- Krauze, E., & González, . V. F. (1996). [*La cocina mexicana a través de los siglos*](#). México, D.F: Clío.
- Kurczyn, S., Suberville, M., & Festival del Centro Histórico de la Ciudad de México. (1998). [*Quelites y hierbas de olor*](#). México, D.F: Centro Histórico McCormick.
- Lamadrid, P. V. (1998). [*Los moles de mi abuela*](#). México: S.e.

- Lavín, M., & Benítez, M. A. (2000). [*Dulces hábitos: Golosinas del convento*](#). Cocina verreal novohispana, 1. México: Editorial Clío.
- Lavín, M., Benítez, M. A. L., & Juana, I. C. (2000). [*Sor Juana en la cocina*](#). México: Clío.
- Léon, . G. L. (1970). [*La Chaya, planta maravillosa, alimenticia y medicinal*](#). Mérida, Méjico: Area Maya.
- Liconsá, S.A. de C.V. (1995). [*La leche: Su historia en México y recetas*](#). México: Liconsá.
- Long, J. (1998). [*Capsicum y cultura: La historia del chilli*](#). México: Fondo de Cultura Económica.
- Long, J., & Vargas, L. A. (2005). [*Food culture in Mexico*](#). Westport, Conn: Greenwood Press.
- Losón, . F. M., & Solís, V. M. (2003). [*Guanajuato: Sabor e historia*](#). México: Gobierno del Estado de Guanajuato.
- Macluf, L., & Díaz, . K. M. (2002). [*De Libano a México: La vida alrededor de la mesa*](#). México, D.F: Impresos Castellanos.
- Martínez, P., Cadena, A. L. G., Beltrán, A. R., Muñoz, P. J. L., & Ochoa, M. L. (2002). [*Los sabores de Chihuahua*](#). La Coruña, Spain: Editorial Everest.
- Maya, H. I., & Martínez, H. H. (2000). [*Recetario de la Huasteca hidalguense*](#). México, D.F: CONACULTA.
- Medina, A. J. R. (1999). [*Recetario huichol de Nayarit*](#). México, D.F: CONACULTA, Culturas Populares.
- Mejía, J. (2002). [*Cocina mexicana del siglo XIX*](#). Mexico, D.F: Trillas.
- Mejía, P. J., & Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (Mexico). (1990). [*Gastronomía de las fronteras*](#). México, D.F: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Mena, G. M. H., & Córdova, T. R. L. (2000). [*Recetario de pescados y mariscos de Sonora*](#). México, D.F: CONACULTA, Culturas Populares.
- Mijares, S. (2009). [*Fundamentos de la cocina nuevoleonesa*](#). Monterrey, N.L: Universidad Autónoma de Nuevo León.
- Moral, P. ., & Siller, V. A. (2000). [*Recetario mascogo de Coahuila*](#). México, D.F: CONACULTA, Culturas Populares.
- Muñoz, B. C. (1990). [*Espinás y pulpa--: El chayote, planta mesoamericana : recetario*](#). México: Universidad Autónoma Chapingo.

- Muñoz, Z. R. (2001). [*Los chiles rellenos en México: Antología de recetas*](#). México [D.F.: Universidad Nacional Autónoma de México.
- Muñoz, Z. R. (2000). [*Diccionario enciclopédico de gastronomía mexicana*](#). México: Editorial Clío.
- Muñoz, Z. R. (2008). [*Salsas mexicanas*](#). México, D.F: Larousse.
- Murra, M. H. (2004). [*Recetas árabes de mi abuela*](#). Torreón, Coahuila, México: s.n..
- Novo, S. (1976). [*Cocina mexicana, o, Historia gastronómica de la ciudad de México*](#). México: Editorial Porrúa.
- Paredes-Lopez, O., Guevara, L. F., & Bello, P. L. A. (2006). [*Los alimentos mágicos de las culturas indígenas mesoamericanas*](#). México, D.F.: Secretaría de Educación Pública.
- Paso, S. ., & Paso, F. (2003). [*La cocina mexicana de Socorro y Fernando del Paso*](#). Mexico: Editorial Diana.
- Peña, S. E. Y., & Hernández, A. L. (2009). [*Olores y sabores de la cocina hñahñu: Valle del Mezquital, Hidalgo*](#). México, D.F: Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Pérez, S. V. G. (2000). [*Repertorio de tamales*](#). Cocina indígena y popular, 15. México: CONACULTA, Culturas Populares.
- Pérez-Silva, E., & Sociedad Mexicana de Micología. (1984). [*Los Hongos en la cocina mexicana*](#). México, D.F: Sociedad Mexicana de Micología.
- Persoone, D., & Gabriel, J.-P. (2008). [*Cacao: Expedition in Mexico : the roots of chocolate*](#). Brussels': Françoise Blouard.
- Pilcher, J.M. (1998). [*Que vivan los tamales! : food and the making of Mexican identity*](#). Albuquerque : University of New Mexico Press.
- Pilcher, J. M. (2006). [*The sausage rebellion: Public health, private enterprise, and meat in Mexico City, 1890-1917*](#). Albuquerque: University of New Mexico Press.
- Poniatowska, E., & Urquiza, I. (2005). [*Los sabores escondidos de la ciudad de México*](#). Ciudad de México], México: APAC, A. C.
- Puig, S., Stoopan, M., Zubieta, M., & Editorial Everest. (2008). [*Cocina yucateca: Fusión de culturas e ingredientes*](#). León [España: Everest.
- Puig, S., Stoopan, M., & Museo Franz Mayer (Mexico City, Mexico). (1997). [*Historia de la cocina mexicana a través de sus publicaciones*](#). México, D.F: Museo Franz Mayer.

- Quintana, P. (2003). [*Antojería mexicana*](#). México, D.F: Océano.
- Quintana, P., Haralson, C., & Urquiza, I. (1989). [*Mexico's feasts of life*](#). Tulsa: Council Oak Books.
- Ramírez, M. M. (2001). [*Recetario nahua del norte de Veracruz*](#). Cocina indígena y popular, 1. México, D.F: CONACULTA.
- Ramírez, W. I. (1997). [*Artesanía y cocina de México*](#). México: Editorial Armonía.
- Ramos, M. M., Corcuera, . M. S., & Centro de Estudios de Historia de México Condumex. (1997). [*Hazme cazón: Los historiadores y sus recetas de cocina*](#). México, D.F: Centro de estudios de historia de México Condumex.
- Román, G. C., Benítez, M. A., & Chiapas (Mexico). (2000). [*Con sabor chiapaneco, textos*](#). Tuxtla Gutiérrez, México: Libros de Chiapas.
- Sánchez, . P. D. (1988). [*Comida tradicional de San Cristóbal de Las Casas*](#). México: L.O. Pineda Sánchez.
- Sánchez, R. (2006). [*Conversación en la cocina: Gastronomía Mexiquense*](#). Toluca, Estado de México: Gobierno del Estado de México.
- Santos, M. M. J., Méndez, A. M. R., & Tomás, M. E. (2000). [*Recetario de las atápakuas purépechas*](#). México, D.F: CONACULTA, Culturas Populares.
- Schneider, L. M. (1986). [*Arte culinario mexicano, siglo XIX: Recetario*](#). México, D.F: Fundación de Investigaciones Sociales.
- Selem, T. J. (2009). [*Las recetas de mi abuelita: Lo más típico de la cocina campechana, libanesa e internacional a través del sazón de mi abuelita*](#). Cd. Delicias, Chihuahua: s.n.
- Solís, F. (1998). [*La cultura del maíz*](#). Cocina mexicana a través de los siglos. México: Clío.
- Super, J. C. (1988). [*Food, conquest, and colonization in sixteenth-century Spanish America*](#). Albuquerque: University of New Mexico Press.
- Super, J. C., & Wright, T. C. (1985). [*Food, politics, and society in Latin America*](#). Latin American studies series. Lincoln: University of Nebraska Press.
- Taibo, P. I. (2003). [*El libro de todos los moles*](#). México, D.F: Ediciones B.
- Torres, C. R., & Careaga, G. D. E. (1995). [*La cocina afromestiza en Veracruz*](#). Veracruz, Veracruz, México: Instituto Veracruzano de Cultura.

- Torres, C. R. (2000). [*Las flores en la cocina mexicana*](#). México, D.F: CONACULTA, Culturas Populares.
- Treviño, G. M. A. (1997). [*Gastronomía del amaranto: \(alegría o huautli\)*](#). Chapingo: Universidad Autónoma Chapingo.
- Trilling, S. (1999). [*Seasons of my heart: A culinary journey through Oaxaca, Mexico*](#). New York: Ballantine Books.
- Trilling, S. (2005). [*My search for the seventh mole: A story with recipes from Oaxaca, Mexico*](#). Oaxaca, México: The Author.
- Valle, R. H. (1991). [*Anales del mole de guajolote*](#). Nuevas lecturas históricas de Puebla, 3. Puebla [México: Museo Amparo.
- Velázquez, E. (1998). [*El nopal y su historia*](#). Cocina mexicana a través de los siglos. México: Clío.
- Verti, S. (2006). [*Cocinando con flores: Recetas con historia*](#). México, D.F: Panorama Editorial.
- Verti, S. (2001). [*Sólo para florívoros: Las flores se comeñ*](#). México, D.F: Panorama Editorial.
- Verti, S. (1997). [*El nopal: Príncipe de la campiña azteca*](#). Mexico, D.F: Editorial Diana.
- Vigueras, A. L., & Portillo, L. (2002). [*Elaboración de alimentos y conservas con cactáceas y otras plantas suculentas*](#). Guadalajara, Jal[isco], México: Universidad de Guadalajara, Departamento de Botánica y Zoología, Laboratorio de Biotecnología.
- Vizcarra, I. (2002). [*Entre el taco mazahua y el mundo--la comida de las relaciones de poder, resistencia e identidades*](#). Toluca, México: Universidad Autónoma del Estado de México, Instituto Literario.
- Yllescas, N. M. E. (2006). [*Salsa & tequila: Una pareja muy mexicana*](#). México: Editorial Reymo.
- Yocupicio, B. R. (2000). [*Recetario indígena de Sonora*](#). Cocina Indígena y Popular, 9. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Zaleón, M., & Mexico. (1990). [*Libro de cocina donde se hallará de todo: Selección facsimilar del manuscrito, 1785*](#). México: Comisión Nacional de Alimentación.
- Zelaya, M. L., & Barraza, A. F. V. (2002). [*Las delicias del chile manzano*](#). Chapingo, Estado de México: Universidad Autónoma Chapingo.

This list is far from exhaustive. Serious study of Mexican culinary history and contemporary practice has achieved prominence in both Mexico and North America. Many other excellent food ethnographies, historical studies and cookbooks can be found in libraries or are available through specialty book dealers.

--Selected by Myra Appel, Bibliographer, Latin American Studies , UC Davis;
mlappel@lib.ucdavis.edu