



Universidad Autónoma de San Luis Potosí
Facultad de Ciencias Sociales y Humanidades

Gastronomía Novohispana en San Luis Potosí, Siglo XVIII

Tesina que para obtener el grado de Licenciada en Historia

Presenta

Paola López Medina

Director de tesina

José Domingo Carrillo Padilla

Asesores:

Elida María Tedesco

Ramón Alejandro Montoya

San Luis Potosí, S.L.P. Enero 2024

Gastronomía Novohispana en San Luis
Potosí, Siglo XVIII © Año 2024 por está
bajo licencia [CC BY-NC-ND 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/)

ÍNDICE

Dedicatoria	4
Agradecimientos.....	5
Introducción.....	6
Objetivos.....	7
Estado de la cuestión.....	7
I. Antecedentes de la gastronomía en la Nueva España.....	16
I.I ¿Qué es la gastronomía?.....	16
I.II Cocina europea.....	17
I.III Kalendas, fiestas movibles y ceremonias	18
I.IV ¿Qué comía el gran Montezuma.....	20
I.V El nuevo mundo por el hábito de los capuchinos.....	22
I.VI Diferencias del viejo y nuevo mundo.....	23
I.VII Adaptación a nuevas tierras y costumbres.....	25
II. Análisis de la comida en la pintura de castas.....	28
II.I. Gastronomía Novohispana.....	28
II.II La cocina, representación por José de Páez.....	30
II.III Vida cotidiana con Miguel Cabrera.....	32
II. IV Cotidianeidad en José Joaquín.....	38
II.V Análisis de las pinturas de castas.....	41
III. Gastronomía Novohispana en San Luis Potosí.....	44

III.I Recapitulación.....	44
III.II Historia social de la comida.....	46
III.III Literatura culinaria.....	49
III.IV Cocina Novohispana en San Luis Potosí, siglo XVIII.....	50
III.VI Análisis del recetario de la Hacienda del Peñasco.....	53
Recetario.....	56
Conclusiones.....	60
Bibliografía.....	62

Dedicatoria

Este trabajo de tesina se lo dedico a las personas que me acompañaron en aquellos días, cuando hasta yo misma estuve a punto de rendirme y con sus palabras de aliento me animaron a no hacerlo.

A mi mamá por ser quien me escucho todo este tiempo hablar sobre cómo me estresaba escribiendo y leyendo.

A mi papá, el cual me recibía llorando cada vez que me regresaban el trabajo y con sus palabras encontraba las fuerzas para levantarme y seguir con la tesina.

A mi hermano por creer siempre en mí, aquel que siempre estuvo orgulloso de tenerme como hermana mayor.

A mi director de tesina, el doctor José Domingo Carrillo Padilla, quien fue muy paciente conmigo a lo largo de todo este tiempo.

A mi abuela paterna, la señora Cecilia Martínez de López, persona por la cual mi interés en la cocina nació.

A mi abuela materna, la maestra Guillermina Urías Juárez, quien lamentablemente falleció hace tres años y no pudo ver mi trabajo.

A mi perro Tom, mi amigo fiel, el cual me acompañó en aquellos momentos cuando estaba desesperada y estresada cuando escribía algo nuevo y también me calmaba cuando lloraba de la desesperación.

Por último, mis primos José Luis López Zamarripa y Osvaldo López Zamarripa, personas que me han acompañado a lo largo de mi carrera y que me escuchan cuando lo necesito

Agradecimientos

Primeramente, doy gracias a mi director de tesina, el doctor José Domingo Carrillo Padilla, por aceptarme como su tesista, también al doctor Ramón Alejandro Montoya y la doctora Elida María Tedesco, quienes aceptaron ser parte de la comisión de titulación.

Agradezco a la doctora Flor de María Salazar Mendoza, quien me hizo el favor de prestarme el libro de la Hacienda del Peñasco.

Finalmente, agradezco a la Universidad Autónoma de San Luis Potosí por brindarme aquellos conocimientos a nivel superior necesarios para la vida laboral que me espera, por darme la madurez necesaria para enfrentar problemas en la sociedad, y sobre todo, darme la oportunidad de realizar una licenciatura en sus instalaciones donde no solo crecí académicamente, cuando ingrese a la licenciatura era una adolescente de dieciséis años y culminó como una adulta de veintiún años.

Introducción

México es un país rico en Historia, sus raíces prehispánicas le permiten remontarse siglos atrás, cuando nuestros antepasados sobrevivían construyendo sus viviendas de materiales que la madre naturaleza les otorgaba, el espacio conocido como Aridoamérica, era gobernado por Moctezuma, de igual manera las otras áreas culturales existentes contaban con una autoridad, a su vez, creían en dioses a los cuales servían sacrificios y una ofrenda. Ahora bien, la base de su alimentación era el maíz, el chile, la calabaza y el cacao, alimentos consumidos hasta la fecha.

Sin embargo, con la llegada de los españoles todo lo que se conocía cambió de manera radical, hubo luchas no solo por tierras o poder, en la mesa se peleó a causa de instruir la alimentación traída por los conquistadores, pero los nativos se negaban a dejar sus costumbres, de donde resulta que al no ceder tan fácilmente, hubo una armonía de alimentos del Viejo y Nuevo Mundo creando así la gastronomía novohispana.

Hecha esta salvedad, la gastronomía ha estado presente en todas las etapas del ser humano, desde la infancia hasta la tercera edad, de manera semejante, para los criminales su última cena es significativa.

Igualmente, la cocina puede ser un lugar para conversar, de descanso o donde se trabaja. Es controversial quienes deberían estar y manejar la cocina, pero así como puede ser objeto de una discusión es posible hacer historia, para ser más específicos, se pretende aquí realizar una reflexión sobre la gastronomía novohispana a través de las pinturas de castas del siglo XVIII.

Es importante escribir del siglo XVIII porque la gente tiene un estereotipo de cómo era la vida en este siglo, más específicamente, no se conoce realmente cómo era la gastronomía en la colonia, algo semejante ocurre con la vestimenta, pero comer en esos tiempos era diferente a como muchos conocen.

Por lo que se refiere a San Luis Potosí, es relevante porque al buscar en sitios web sobre gastronomía novohispana, los primeros resultados que arrojan son de la Ciudad de México, Puebla y Oaxaca y muy raramente se menciona lo que fue San Luis, de modo que es valioso tomar en cuenta otras regiones gastronómicas existentes. Por tanto, será preciso mostrar un ejemplo del

proceso mestizo gastronómico de San Luis Potosí, el cual se llevó a lo largo de la colonización de la Nueva España, esto a través del recetario de la *Hazienda del Peñasco, 1773*¹.

De las reflexiones anteriores, me llevaron a las siguientes preguntas de investigación:

¿Qué es la gastronomía novohispana?

¿Qué y cómo se comía en el Siglo XVIII?

¿Qué gastronomía novohispana se puede identificar en San Luis Potosí?

Objetivo

El objetivo general es analizar la gastronomía novohispana en San Luis Potosí en el Siglo XVIII. Mientras, los objetivos específicos son: Identificar la gastronomía novohispana, saber qué y cómo comían en el siglo XVIII a través del análisis de las pinturas de castas e identificar la gastronomía novohispana en San Luis Potosí con apoyo de un recetario que se ubica en el libro *Quadernos de Cosina de Barios Guizados. Hazienda del Peñasco, San Luis Potosí, 1773*².

Estado de la cuestión

Hay una gran variedad de trabajos de investigación histórica sobre la gastronomía del siglo XVIII, siendo la mayoría sobre México, Puebla y Oaxaca. Algunos textos describen con detalle cómo era la comida en tiempos prehispánicos, otros relatan los platillos en el siglo XVIII y por último, algunos explican los cambios una vez que los españoles se asentaron en la Nueva España.

Consideremos empezar esta revisión historiográfica, comenzando desde los estudios dedicados al espacio mexicano más generales hasta lo regional, es decir, se iniciará analizando temas sobre como fue la gastronomía en todo lo que hoy conocemos como México, iniciando por la época prehispánica pasando por la conquista y por último con la gastronomía novohispana. Por otra parte, se examinarán textos propios de la región de San Luis Potosí, considerando que se agregó una tesis perteneciente al Reino de Nueva Granada, con esto quiero decir que este último documento aportó en la información acerca de cómo se dio la fusión gastronómica entre lo indiano y lo europeo pero,

¹. Fundación Herdez, *Quadernos de Cosina de Barios Guizados. Hacienda del Peñasco San Luis Potosí, 1773* (San Luis Potosí: Fundación Herdez A.C., 2007).

². Herdez, *Quadernos de Cosina de Barios Guizados. Hacienda del Peñasco San Luis Potosí, 1773*.

en el Reino de Nueva Granda, por lo que también se tomó a consideración cómo era la cocina fuera de los territorios de la Nueva España.

Los recetarios, instrucciones para cocinar, son recopilados por algunos autores, transformándolos en un diccionario de cocina, como en el *Cocinero Mexicano en forma de Diccionario 1888*, libro que muestra recetas de platillos conocidos hoy en día como mexicanos. En su introducción relata el proceso por el que transitaron los platillos empezando por la época prehispánica, después por la conquista o el libro lo menciona a manera de “los tres siglos de aculturación colonial”³ y termina en el siglo XIX, cuando la nación mexicana ya estaba formada.

El propósito del autor es que el lector identifique alimentos que ya se encontraban en el territorio y los que trajeron los españoles, de manera puntual me refiero a frutas, verduras, tubérculos y animales, los cuales tuvieron que adaptarse a las nuevas tierras, al igual que la manera de ser preparados antes de consumirse, en pocas palabras, la adaptación de los alimentos a tierras desconocidas se consiguió de una manera exitosa así como algunos alimentos lograron irse a Europa.

Otro de los textos a tomar en cuenta es el *Atlas cultural de México, Gastronomía*⁴, en donde se describe qué y cómo era la alimentación de los indios en el tiempo prehispánico. Este texto resalta la cocina de los conventos, siendo los principales lugares en donde la gastronomía novohispana tomó auge con el origen de los dulces y el mole, de igual modo, se mencionan diferentes representaciones de la comida, en síntesis, este texto comprende una pequeña parte de cómo era la alimentación en tiempos prehispánicos hasta llegar a la cocina novohispana⁵.

Una vez que los españoles se establecieron en el Nuevo Mundo, muchas de sus costumbres cambiaron, pongamos por caso su alimentación, en el texto *Comer en Nueva España. Privilegios y Pesares de la Sociedad en el Siglo XVIII*⁶, cronistas y viajeros, quienes describieron las maravillas que encontraron en estas tierras, narran una variedad de platillos y sus orígenes como

³. Autor desconocido, *Cocinero Mexicano en forma de Diccionario, 1888* (México: Miguel ángel Porrúa, 2007), 8-16.

⁴. Luis A. Vargas Guadarrana. 1988. “La comida de los mexicanos antes del contacto con el viejo mundo” en *Atlas Cultural de México, Gastronomía*, coords. Ávila, Dolores, J. Ramón, Alberto, Flechsig, Katrin, Moedano, Gabriel, Norman, Olivia, Pérez, Guadalupe, Salinas, Gisela, Suárez, Ma. Cristina y Vargas, Luis A. (México: Grupo Editorial Planeta) 11-16.

⁵. Guadalupe Pérez San Vicente. 1988. “Del pozole al mole y los chiles en nogada o la aristología mexicana novohispana” en *Atlas Cultural de México, Gastronomía*, 20-21.

⁶. Enriqueta Quiróz, “Comer en Nueva España. Privilegios y pesares de la sociedad en el siglo XVIII”, *Revista Historia y Memoria* (enero-junio 2014): 19-58.

el mole; por otra parte, la lectura tiene énfasis en la evolución de la comida, como al principio no todo fue adoptado a la manera de los españoles, ya que los indios aún conservaban costumbres prehispánicas.

La comida puede ser consumida por diferentes clases sociales, desde las más altas hasta las más pobres, de este modo, debemos tratar también cómo vivían y qué comían las personas quienes difícilmente contaban con la cantidad suficiente de dinero para alimentarse, a su vez, aquellas que no vivían en libertad el realizar comida era la manera de ejercer el libre albedrío ante el encierro en el que se encontraban. En el libro de *Sabor a Comida, Sabor a libertad*,⁷ se toma en cuenta un aspecto que no muchos tienen presente, la libertad y la esclavitud, las cuales son descritas de manera general, pero se enfoca más que nada en la esclavitud; por tanto, la comida era otra forma donde el poder se hace presente, por ejemplo, cuando los españoles trajeron a los esclavos negros de África, estos se vieron en la necesidad de adaptarse a los alimentos existentes en la Nueva España para llevar a cabo sus platillos y sentirse en casa.

Hay que mencionar además dos puntos a tomar en consideración, el poder y la cultura, en lo que respecta al poder, se debe entender que hasta la comida ha sido y será un tema donde los más fuertes se sienten con el derecho de tomar todo lo que se pueda y al repartirlo entre los más pobres sus raciones son escasas; para comprender lo cultural, desde la infancia la gente se acostumbra a la comida que mamá preparaba con su amor y conforme se van desarrollando las personas tienden a comer y conocer cosas nuevas haciendo que se vaya alejando de las tradiciones en las que creció hasta llegar a apartarse completamente de esta o hay individuos que se quedan con sus raíces.

*Entre gula y templanza*⁸ es un texto el cual nos acerca a qué comían los indígenas en los tiempos prehispánicos, pero sobre todo destaca cómo se dio esa mezcla entre lo europeo y lo prehispánico, al mismo tiempo, es más específico al momento de ilustrar al lector en conocer qué y cómo se alimentaban los españoles antes de conocer con plenitud la Nueva España. A la llegada de los conquistadores todo fue cambiando, desde los alimentos hasta la forma de comer en este nuevo lugar que se convertiría en su nuevo hogar, consideremos, por ejemplo el trigo, alimento sobresaliente de Europa debido a que este cereal al cocinarse se convierte en pan y por lo tanto era

⁷. Sidney W. Mintz, *Sabor a comida, sabor a libertad* (México, Ediciones de la Reina Roja, 2003) 21-109.

⁸. Sonia Corcuera de Mancera, *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana* (México: Fondo de Cultura Económica, 2015) 49-72.

muy consumido por los extranjeros al igual que se bebía el vino; se sabe que el pan salvó a Europa de muchas hambrunas ya que llenaba los estómagos de las personas dejándolos con una sensación llena, de manera similar, en la Nueva España el maíz era el alimento que podía convertirse en tortillas o tamales satisfaciendo a las personas.

Para tener una mejor visión de cómo la comida europea vino a cambiar la gastronomía prehispánica, encontramos a la comida francesa como parte de esta mezcla. En el texto *La cocina del Siglo XVIII. La influencia francesa e italiana. Visión de los viajeros extranjeros*⁹, se explica cómo a partir del reinado de Felipe V, los franceses llegaron a España no sólo para cambiar algunas costumbres y políticas sino también la gastronomía, lo que nos lleva a la siguiente cuestión: ¿Cómo fue ese cambio? Ciertamente la cocina empezó a ser más refinada y cosmopolita, por lo que algunas comidas eran para ciertas clases sociales.

En contraste, la llegada de un rey junto con su corte no solo cambia como liderar el territorio, también las costumbres y la gastronomía, de la misma forma, esto se ve reflejado en cuanto llegaron los españoles no solo vinieron con sus costumbres, venían con las de varias regiones de Europa como lo eran de Andaluces, Vascos, etc., en síntesis, la gastronomía del Nuevo Mundo fue influenciada por diferentes regiones de Europa.

El ejemplar *¡Vivan los tamales!*¹⁰ relata a lo largo de sus páginas la importancia de la literatura culinaria a través de las mujeres en la cocina, para comprender mejor, el autor muestra el trabajo duro que hacían las mujeres aztecas al pasar horas hincadas en frente del metate para hacer la masa del maíz, y en cuanto los españoles trajeron el trigo, fue la población femenina quienes vieron la manera de trabajar dicho alimento para poder ser consumido.

El libro también hace un recuento de todo lo vivido por los españoles a su llegada a la Nueva España, lugar en el que conocieron los tianguis y todo lo que vendían, la dieta básica de los mesoamericanos y los alimentos rituales, por todo esto, cuando se introducen los alimentos del Viejo Mundo como la manteca de cerdo para freír, el ganado vacuno y porcino, el trigo y las

⁹. Sin datos del autor. 2002. "La cocina del siglo XVIII. La influencia francesa e italiana", Elsevier, La comida y el hombre.. (consultado el 5 de diciembre de 2022).

¹⁰. Jeffrey M. Pilcher, "Introducción" en *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana* (México, Ediciones de la Reina Roja, S.A. de C.V., 2001) 14.

especias, los recetarios fueron parte fundamental para dejar la historia de aquello nuevo que se estaba creando.

Los indios no solo consumían maíz, también jitomates, calabazas, venados, liebres, entre otros más, para los conquistadores era algo extraño, así como también para los conquistados era sorprendente el consumo de pan.

Un punto interesante para retomar es que los primeros españoles que llegaron a la Nueva España eran hombres jóvenes de clase social baja, quienes lograron instalarse a las tierras de la Nueva España, al igual que los alimentos se adaptaron a nuevas tierras, de igual manera cuando las mujeres se instalaron con sus parejas, la cocina estaba lista para ser usada por estas.

Uno de los alimentos más queridos por el ser humano son las golosinas, y es que con la llegada de los españoles, la forma de endulzar los alimentos se dio con ingredientes diferentes a los ya conocidos, por ejemplo, el azúcar extraída por la caña, baste, como muestra las bebidas calientes, las cuales cambiaron su forma de preparación y sabor. En *La dulcería mexicana en la época novohispana*¹¹ se menciona cómo en los tiempos prehispánicos para endulzar se hacía mediante las frutas y cuando llegaron los españoles se cambió por la caña de azúcar, para simplificar, este artículo da una perspectiva diferente sobre los ingredientes de suministros de los españoles, en este caso dulces, ya que aportaron una manera diferente de endulzar platillos y bebidas.

En *Historia y mestizaje de México a través de su gastronomía*¹², se aprecia de manera general cómo la leche vino a revolucionar una de las bebidas más consumidas en los tiempos prehispánicos, el chocolate o mejor conocido como el cacao, en pocas palabras, el artículo relata cómo los conventos lograron esa fusión de alimentos combinando, en este caso, la leche y el cacao formando una bebida diferente de la que se tomaba antes.

En temas locales, el texto *de Ejemplares de Gastronomía de la Huasteca Potosina: Identidad Cultural Mexicana, San Luis Potosí, México*¹³, se centra en la Huasteca Potosina y describe dos

¹¹. Yolanda García González. 2009. "La dulcería mexicana en la época novohispana", Flores de Nieve, Universidad Nacional Autónoma de México, https://floresdenieve.cepe.unam.mx/articulo.php?id_art=652 (consultado el 19 de noviembre de 2022).

¹². Mónica Gaona Niembro Cuevas y Rodolfo Téllez, "Historia y mestizaje de México a través de su gastronomía", Culinaria Revista Virtual Especializada en Gastronomía No. 2 (julio-diciembre 2011) Microsoft Word - historia del mestizaje OK.docx (uaemex.mx) (citado el 19 de noviembre de 2022).

¹³. María Fernanda Chávez Pérez, "Ejemplares de Gastronomía de la Huasteca Potosina: Identidad Cultural Mexicana, San Luis Potosí, México", Journal of Tourism and Heritage Research (2018), 3-5.

alimentos importantes de la región: el colonche y los dulces típicos. Para comprender mejor, en el texto están recetas sobre dichos alimentos, sobre todo, abarca que con la llegada de los españoles los dulces tomaron más importancia en la historia, ya que al añadir la caña de azúcar, ingrediente fundamental en la realización de estos, el sabor de los dulces tomó otro rumbo en el paladar de sus habitantes, sin olvidar al alimento más representativo del estado de San Luis Potosí, la tuna, la finalidad de la autora es retratar cómo preparar la bebida del colonche y los dulces con base en la tuna.

Otro de los textos regionales como *Comida Familiar en el Estado de San Luis Potosí*¹⁴, describe alimentos característicos de la región como los nopales, las tunas y el cacahuete, ingredientes presentes en recetarios de San Luis Potosí, el texto menciona la pequeña fusión con la cocina francesa, pongamos por caso a las enchiladas potosinas, donde la tortilla puede adelgazarse hasta convertirse en una crepa, es importante tomar en cuenta que los europeos llegaron a esta región a imponer sus alimentos, sin embargo, aún persisten productos de la región y al ser mezclados resultaron en gastronomía novohispana.

En *Quadernos de Cosina de Barios Guizados. Hacienda del Peñasco, San Luis Potosí, 1773*¹⁵, por la Fundación Herdez, a lo largo de sus páginas redacta la historia de la cocina de una familia potosina que habitó en el siglo XVIII la Hacienda del Peñasco, en las afueras de San Luis Potosí, en donde no solo se tratan temas como la vida privada de dicha parentela, también se componen los productos locales, para ilustrar mejor, está la ganadería, los árboles frutales, los cultivos, las bebidas alcohólicas producidas en la hacienda y cómo era la cocina.

Este cuaderno es el claro ejemplo de cómo era la vida y dieta de los hacendados en San Luis Potosí en el siglo XVIII.

Se hizo la revisión de algunas tesis, en primer lugar, ''*Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada, Siglos XVI y XVIII*''¹⁶ el autor relata cómo se dio esa mezcla entre lo indiano

¹⁴. Voluntariado Nacional, *Comida Familiar en el Estado de San Luis Potosí* (San Luis Potosí: Banco Nacional de Crédito Rural, S.N.C., 1988).

¹⁵. Herdez, *Quadernos de Cosina de Barios Guizados. Hacienda del Peñasco, San Luis Potosí, 1773*.

¹⁶. Gregorio Andrés Saldarriaga Escobar, ''Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada, Siglos XVI y XVIII'', Biblioteca Daniel Cosío Villegas (septiembre 2017). https://repositorio.colmex.mx/concern/theses/gb19f606n?utf8=%E2%9C%93&f%5Bcenter_sim%5D%5B%5D=Centro+de+Estudios+Hist%C3%B3ricos&search_field=all_fields&q=gastronomia (consultado el 19 de noviembre de 2022).

con lo europeo señalando esa combinación, apropiación y adaptación hasta llegar a un sentimiento de pertenencia con lo que se estaba creando; en cambio, en *''La carne: entre el lujo y la subsistencia mercado, abastecimiento y precios en Ciudad de México, 1750-1812''*¹⁷ da un enfoque económico. ya que aquí resalta cómo los españoles trajeron animales, principalmente el bovino, el porcino y la ternera, todavía cabe señalar, al ser ganado nuevo su precio iba a ser diferente.

Una de las tesis que da un enfoque más literario sobre la comida es *''Gastronomía Novohispana: un enfoque filológico''*¹⁸ en donde la autora justifica su trabajo con algunas experiencias vividas en la escuela para posteriormente trabajar con textos referentes a cómo se dio esa fusión que dio origen a lo que conocemos hoy como gastronomía novohispana, siendo su objetivo conocer de manera geográfica y regional los ingredientes de la gastronomía novohispana, es decir y lo que comprendo, es que busca conocer tanto de manera regional como internacional cuáles eran los ingredientes que ya estaban aquí y cuáles fueron traídos del extranjero.

La tesis de uno de mis colegas, Guillermo Ligas Torres, en *''La representación de la población afroamericana en las pinturas de castas de Nueva España. Siglo XVIII''*¹⁹ estudia las pinturas de castas, pero desde un enfoque diferente al cual se le va a dar en esta tesis, pero es importante mencionarla porque alude de manera breve los tianguis y los vendedores ambulantes, sin embargo, el autor interpreta las pinturas de manera social, sirviendo como una perspectiva diferente a como se dará más adelante.

En cambio, en *''La importancia del rescate de la comida barroca como arte culinario dentro de la gastronomía del Estado de Puebla''*²⁰ constituye el texto con mejor referencia para realizar mi objetivo de que los lectores se sientan interesados por conocer la gastronomía novohispana, es decir, saber de dónde nació lo que hoy conocemos como gastronomía mexicana.

¹⁷. Enriqueta Muñoz Quiroz, *''La carne: entre el lujo y la subsistencia mercado, abastecimiento y precios en Ciudad de México, 1750-1812''*, (tesis de doctorado, Biblioteca Daniel Cosío Villegas 2000), 1- 41.

¹⁸. Diana Salome Ávila Hernández, *''Gastronomía Novohispana: un enfoque filológico''*, (tesis de licenciatura, repositorio.unam.mx, 2011), 10-13.

¹⁹. Guillermo Ligas Torres, *''La representación de la población afroamericana en las pinturas de castas de Nueva España. Siglo XVIII''*, (tesis de licenciatura, Universidad Autónoma de San Luis Potosí, 2023), 56-69.

²⁰. Valenzuela, Marcia Argelia, Herrera, María Helena, Gallardo, Edgard, Orozco, Monserrat, *''La importancia del rescate de la comida barroca como arte culinario dentro de la gastronomía del Estado de Puebla''*, (tesis de licenciatura, Instituto Politécnico Nacional, Escuela Superior de Turismo, 2001), 1-24.

Esta revisión historiográfica muestra la importancia de realizar estudios históricos sobre la gastronomía novohispana, así mismo, este trabajo se propone relatar la historia y el proceso por el que pasó la cocina colonial en el siglo XVIII en San Luis Potosí.

Se pretende comprobar que para conformar una gastronomía novohispana tuvo que existir una simbiosis, es decir, no surgió de un día para otro, nació en un contexto histórico, siempre y cuando se tenga en cuenta que la cocina colonial comenzó gracias a la mezcla de dos culturas, las cuales ya contaban con sus raíces, pero dicho encuentro hizo que la comida se fusionara y se hiciera una sola.

Considerando a modo de antecedente de la gastronomía novohispana, el uso de diarios de viajes y las Historias de frailes, conquistadores y jesuitas datados del siglo XVI al XVIII son esenciales para examinar la dieta de los mesoamericanos en tiempos prehispánicos así como la alimentación de los europeos previo a la ocupación de la Nueva España, por otro lado, esto guía al comienzo de la cocina colonial la cual entabla sus orígenes con la mezcla de productos del viejo y del nuevo mundo.

Las pinturas de castas y el recetario de la Hacienda del Peñasco son fundamentales en la identificación de la gastronomía novohispana, debido a que, en primer lugar, las pinturas son base para ilustrar a los lectores lo que las crónicas describen acerca del encuentro de dos mundos siendo de ese modo el reconocer los platillos, los alimentos y los utensilios de cocina, finalmente, el recetario muestra ese consumo de la cocina colonial en San Luis Potosí por los pobladores de Haciendas en el siglo XVIII.

Es así que se busca reconocer que para conformar una gastronomía novohispana, la cocina prehispánica y la europea tuvieron un encuentro de dos mundos, siendo más específica, se busca afirmar cómo fue evolucionando el arte culinario hasta llegar a ser gastronomía novohispana.

La palabra gastronomía puede definirse de muchas maneras, pero en esta ocasión se va a fusionar con la palabra novohispano y no hay mejor unión como se da en la comida para crear lo que para muchos es un placer del día a día; de la misma forma, el comer es un concepto fundamental aclarando esa relación entre el ser humano y la comida.

En cuanto a comer, puede definirse como aquel momento del día en el que un grupo de individuos se sientan en la mesa para consumir aquellos alimentos o platillos preparados por algún miembro

de la familia, para ser más específicos, ese momento en el que las personas muerden y saborean el alimento produciendo un placer inimaginable lo cual hace que sea tan apetitoso.

Para la gastronomía la podemos definir como aquel conjunto de conocimientos del arte culinario, los cuales podemos ver representadas en platillos, recetas e ingredientes que ayudan a caracterizar una región o país en específico del cual las personas se sientan identificados como pobladores del lugar en donde residen y reconociendo sus raíces, siendo esta la que nos brinda sabores y olores distintivos de la cultura en la que un ser humano vive.

Por lo que se refiere a la palabra novohispano, se define como el espacio temporal en el que el actual México era conocido como Nueva España o antiguo virreinato de la América colonial, con esto quiero decir, la colonia fue un periodo en el que el territorio mesoamericano fue gobernado por la monarquía española.

El contenido de esta tesina está dividido en tres capítulos, en primer lugar los antecedentes de la gastronomía novohispana serán examinados con los diarios de viajes, las historias de los frailes y conquistadores a su llegada a la Nueva España, en donde relatan como era la dieta de los nativos en la época prehispánica, por otro lado, también se conocerá qué comían los europeos y finalmente a la adaptación de alimentos del viejo y nuevo mundo se le reconocerá como gastronomía novohispana.

En segundo lugar, las pinturas de castas analizadas para la identificación de los alimentos, será preciso mostrar que para este capítulo se escogieron tres pintores de la época, quienes fueron los autores más representativos en este movimiento artístico en la Nueva España, de igual manera solo fueron seleccionados unos cuantos cuadros, precisamente los que mostraban alimentos.

En último lugar, para identificar la gastronomía novohispana en San Luis Potosí, primero se hará un análisis teórico de la historia social de la comida, de la literatura culinaria y del recetario de la Hacienda del Peñasco, y por último se evalúa el contenido del recetario antes de que el lector vea las recetas anexadas.

Con todo esto, empecemos a cocinar este platillo.

Capítulo I. Antecedentes de la gastronomía en la Nueva España

I. I ¿Qué es la gastronomía?

La gastronomía es un concepto descrito de diferentes formas, es considerada como arte²¹, siéndole atribuidas ciertas características como el educar el gusto y “como Kant afirma, las diferentes sensaciones de gusto o disgusto ante algo obedecen principalmente a la sensibilidad peculiar de cada hombre²²”. Por otro lado, se le identifica a modo de una identidad cultural, para comprender mejor, una cocina regional es donde la gente creció y se educó en una zona con costumbres ya específicas como el lenguaje, la vestimenta y las festividades, en las que siente retratado.

Desde la perspectiva de estas páginas, gastronomía se va a definir como aquel conjunto de saberes artísticos llevados a cabo por una o varias personas con conocimiento y dominación de la materia, sirva de ejemplo, transformar un ingrediente o varios en algo tan hermoso para los ojos humanos pero también algo apetitoso, un aroma y sabor exquisito para el paladar.

El propósito de este capítulo es investigar los antecedentes de la gastronomía novohispana, de manera puntual me refiero a conocer la dieta de los europeos antes de llegar al Nuevo Mundo, la dieta del mundo prehispánico, la introducción de los alimentos del Viejo al Nuevo Mundo y por último el inicio de la gastronomía novohispana. Particularmente, me voy a enfocar primero en lo que fue el siglo XVI hasta llegar al XVIII, siendo estos años en donde el cambio se vio reflejado en las tradiciones las cuales perdurarían hasta el fin del Virreinato de la Nueva España, dicho de otra manera, después de la llegada de los españoles se estaba consolidando otra forma de cocinar los alimentos dando como resultado una fusión entre lo prehispánico con lo europeo.

En lo que toca a la dieta de los mesoamericanos y la introducción de los alimentos traídos por los conquistadores, se trabajaron con cuatro autores: Fray Bernardino de Sahagún, Bernal Díaz del Castillo, Fray Francisco de Ajofrín, del hábito capuchino, y Francisco Javier Clavijero, historiador y jesuita mexicano. Se escogieron dos frailes debido a que a lo largo de la investigación de los primeros siglos, como el XVI y el XVII, las fuentes se dirigían a los frailes, mientras tanto,

²¹. El arte se define como un producto social, el cual su finalidad es ser exhibido. María Covadonga Torre, “¿Es la Gastronomía un Arte?”, SCRIPTA, Repositorio Institucional Universidad Panamericana (2007), 113-115. file:///C:/Users/Pao_3/OneDrive/Documents/Seminario%20de%20Titulaci%C3%B3n/Es%20la%20gastronom%C3%ADa%20un%20arte.pdf (consultado el 15 de abril de 2023).

²². *Idem*, 121.

conforme me iba acercando al siglo XVIII, las monjas y la comida en los conventos se prestaban para la información, por lo que resultó conveniente ver las crónicas de algunos frailes.

Comencemos primero por conocer la dieta de los europeos para ir identificando los alimentos que estos consumían y cuáles fueron adoptados en tiempos de la colonia, posteriormente se revisará la visión de los europeos sobre cómo era la vida de los mesoamericanos y su dieta, en dirección a finalizar el capítulo, se examina el inicio de la gastronomía novohispana.

I. II Cocina europea

En lo que toca a la llegada de los españoles a la Nueva España, estos poseían sus propias costumbres en la cocina, por lo que no fue sencillo adoptar lo nuevo con lo viejo. Sin embargo, es importante contemplar la alimentación de los conquistadores antes de su llegada al Nuevo Mundo, dado que aún se aprecian costumbres culinarias de estos.

Esta descripción gastronómica europea está detallada por las diferentes estaciones del año, es decir, los alimentos descritos son los que se consumían en los diferentes meses del año.

Empecemos por el invierno, en esta temporada para mantener el calor del cuerpo se bebían cheverías (cerveza), comían castañas asadas y nueces, el trigo se sembraba, mataban puercos y conseguían aceite para cocinar los platillos, para ser más específicos, estos alimentos conservaban la temperatura humana y con la carne del cerdo se obtenía la grasa necesaria para los fríos europeos.

En fechas posteriores al invierno se consumía la carne salpessa (salada), tocino, gallinas con capirotada, pan y vino, acercándose marzo ingerían avena, trigo y el centeno, siendo base de los alimentos en la primavera. Todavía cabe señalar la carne, para la dieta básica del europeo es importante, posiblemente era utilizada para ser consumida en el pan con queso y llenar así los estómagos.

Para junio las cebadas y la miel de los panales no faltaban, mientras tanto para julio y agosto se consumían frutas como las uvas e higos, para simplificar, en verano se consumen alimentos frescos para el cuerpo humano, probablemente porque eran calurosos los bochornos en Europa.

A partir de septiembre y octubre, en los parrales ya se hacía la cosecha de las uvas para producir el vino, bebida alcohólica consumida por los españoles y que llevaron a la Nueva España.

Teniendo en cuenta que los conquistadores al tener sus costumbres gastronómicas y con su llegada a tierras americanas, la manera de sentirse al igual que en su lugar de origen fue por medio de la comida y es que a pesar de que estos adoptaron productos nativos del territorio, vieron la forma de familiarizar los suyos a tierras mesoamericanas, tomemos en cuenta que no todo era de su agrado y solo consumían lo semejante a lo que comían antes. Con esto quiero decir que al principio los españoles trataron de adaptarse a la dieta prehispánica, pero eso no llenaba sus estómagos, por lo que tuvieron que llevar sus productos a la Nueva España para sentirse en casa, en sus raíces, en resumen, los españoles tampoco querían dejar de alimentarse con lo que los identificaba.²³

Por todo esto, podemos apreciar el consumo de uvas, pan, vino y carne de manera abundante, alimentos traídos a la Nueva España en diferentes momentos de la etapa de la conquista, debido a que no podían llevar los alimentos de forma abrupta porque sobresaltaría a los nativos americanos y los resultados no serían buenos, de igual manera el acostumbrarse a la tierra descubierta llevaría un proceso.

El siguiente aspecto trata de la visión de los europeos sobre la alimentación de los nativos de la Nueva España.

I. III Kalendas, fiestas movibles y ceremonias

Fray Bernardino de Sahagún, misionero franciscano de México, quien llegó después de los 12 misioneros en 1524²⁴, en su *Historia General de Las Cosas de Nueva España*²⁵, relata en diferentes capítulos, siendo estos muy contados, qué comían y cómo eran los rituales de algunas de las festividades que hacían los indios en su calendario, esto se puede apreciar desde los rituales que hacían hasta cómo se preparaban con semanas de anticipación para llevar a cabo la fiesta como dictaban sus tradiciones.

Dos de los alimentos muy recurrentes en la lectura fue el pulque (bebida desconocida para los frailes) y los tamales, se debe agregar que, el pulque solo lo consumían las personas más viejas y con más sabiduría, todavía cabe señalar los tamales, descritos como “unos pastejeos redondos

²³. Sonia Corcuera de Mancera, “El hambre en europea”, 45-48.

²⁴. Real Academia de la Historia, “Bernardino de Ribeira”, Real Academia de la Historia (2018), Bernardino de Ribeira | Real Academia de la Historia (rah.es) (citado el 21 de abril de 2023).

²⁵. Bernardino de Sahagún, *Historia General de Las Cosas de la Nueva España* (San Luis Potosí: Imprenta del Ciudadano Alejandro Valdés, 1829).

hechos de maíz, a los que cantaban y bailaban’’²⁶, alimento el cual no conocía la edad o el rango, todos consumían el tamal.

Las festividades, mejor conocidas como *Kalendas*, van de mes en mes: la primera *Tlaxochímaco*²⁷, en la que una noche antes los muchachos de los pueblos mataban guajolotes y perros para hacer tamales y otro tipo de comidas, a la mañana siguiente como recompensa les servían una bebida servida en una mazamorra la cual llamaban *chempinolli*, se bebía cuanto quería y al medio día era cuando servían los tamales con las carnes de los animales un día antes cazados; la segunda *Yzcalli*²⁸ dedicada al fuego, donde los muchachos también salían a cazar diferentes animales siendo estos de agua y tierra, mientras tanto las personas iniciaban fuego a media noche ofreciéndoselos a los viejos quienes consecuentemente se lo dedicaban al dios y con eso asaban los animales para ofrecerlos en forma de tamales.

Los tamales era un alimento consumido en la vida diaria, más aún, esta crónica hace hincapié sobre como los que contenían carne se servían en fechas importantes.

En cuanto al apartado *De las fiestas movibles*²⁹, el signo *Ceytzevintli* (signo del fuego) se ofrecía mucho copal y codornices, en contraste con lo que vimos en las kandelas, en esta fiesta no solo se consumen tamales, también las codornices se asaban y se utilizaban como un plato para dicha celebración. Dicho lo anterior, en *Relación de las cosas que se ofrecían en el Templo de los mexicanos*³⁰, se nos remarca cómo ofrecían comida y mantas, mazorcas de maíz, chíá³¹, frijol³² y

²⁶ *Idem*, pp. 39-41

²⁷ *Idem*, pp. 61-62

²⁸ *Idem*, pp. 76-79

²⁹ *Idem*, pp. 80-81

³⁰ *Idem*, pp. 211

³¹ La chíá o conocida también como *Salvia hispánica* L., es una planta de verano originaria de áreas montañosas de México la cual tiene origen desde hace 3500 años a.c. en donde era conocida como un importante alimento medicinal, esta semilla era utilizada por los mayas y los aztecas como en la elaboración de ungüentos y en preparados nutricionales como bebidas y preparados medicinales. Osvaldo Di Sapio, Mirian Bueno, Héctor Busilacchi, Cecilia, Severin, ‘‘Chía: Importante antioxidante vegetal’’, Universidad Nacional de Rosario (2008), https://rehip.unr.edu.ar/bitstream/handle/2133/1249/Chia_AM24.pdf?sequence=1 (consultado el 19 de abril de 2023).

³² El frijol aparece en algunos trabajos con Miranda-Colín (1967) y Gentry (1969), quienes afirman que la forma silvestre del frijol se encuentra en Mesoamérica, siendo más específicos, la *P. Vulgaris* (nombre científico del frijol), está en el continente americano en dos áreas geográficas: Mesoamérica y los Andes (Kaplan, 1965; Kaplan et al., 1973). Kaplan (1965) estableció que el frijol se domesticó en el valle de Tehuacán, Puebla, México hace aproximadamente 7000 años, pero uno de los primeros centros de

flores a los dioses en sus festividades, indiscutiblemente, el maíz fue el alimento más regalado a los recién llegados.

Por último, en el capítulo *Relación de ciertas ceremonias que se hacían a honra del demonio*³³, describe tradiciones y alimentos un tanto peligrosos y a la vez exóticos, practicados solo por una sección de la población, por supuesto que para estos era su forma de mostrar la valentía y la lealtad al dios *Atamalqualiztli*, para comprender mejor, estas tradiciones se basaban en cómo los indios tragaban culebras vivas y ranas vivas como símbolo de su valor. Esta celebración era para los más bravos debido a que el consumo de carne viva y animales peligrosos para su salud era parte del ritual para el dios al que le servían y no les daban importancia a las repercusiones de este evento.

De ahí que Fray Bernardino de Sahagún relata los alimentos que se consumían en fechas importantes, como las fiestas para honrar a sus dioses con ofrendas, siendo las bebidas alcohólicas y los tamales manjares importantes en las ceremonias para aquellos que los guiaban.

I. IV ¿Qué comía el gran Montezuma?

El conquistador Bernal Díaz del Castillo, quien participó en los viajes exploratorios de Fernández de Córdoba y Juan de Grijalva³⁴, en su *Historia Verdadera de la Conquista de la Nueva España*³⁵ relata su llegada a la Nueva España, su interacción con el gran Montezuma, como este era nombrado por los europeos, y sobre todo qué comía Moctezuma, me gustaría dejar en claro que hasta el momento es el único cronista quien cuenta sobre lo que comía aquel que reinaba las tierras desconocidas, por lo tanto, es importante conocer su dieta.

A cerca del capítulo *VI. Como seguimos la costa adelante, hacia donde se pone el sol, y llegamos al río que llaman de banderas, y lo que en el paso que diré adelante*³⁶, narra su llegada al río

domesticación está en Perú pues en las cuevas de "El Guitarreo" y "El Callejón", en Hualyas, Perú, se encontraron restos de *P. Vulgaris* con aspectos similares que conocemos y se cultivan hoy en día. Víctor, Hernández, Ma. Luisa, Vargas, José S., Muruaga, Sanjuana, Hernández, Netzahualcóyotl, Mayek, "Origen, domesticación y diversificación del frijol común. Avances y perspectivas", Revista Fitotécnica Mexicana (2013). <https://revfitotecnia.mx/index.php/RFM/article/view/259> (consultado el 19 de abril de 2023).

³³. *Idem*, pp. 216

³⁴. Ernesto de la Torre, "Bernal Díaz del Castillo", Real Academia de la Historia, históricas unam, LHMT1_021.pdf (unam.mx) (consultado el 21 de abril de 2023).

³⁵. Bernal Díaz del Castillo, *Historia Verdadera de la Conquista de la Nueva España*, (Barcelona: Linkgua ediciones S.L., 2009).

³⁶. *Idem*, pp. 43-45

conocido como Papaloaba siéndole posteriormente asignado el nombre de río Alvarado, los habitantes a las orillas de los arroyos consumían frutas de la zona en la que vivían como piñas y zapotes o mameyes, entre los utensilios estaban las bracerías de barro las cuales se usaban para cocinar o asar la carne, de manera puntual la fruta era fresca y se encontraba de forma abundante.

Para el capítulo *XXXVIII. De la manera y persona de gran Montezuma, y de cómo vivía y de cuán grande señor era*³⁷, el gobernador de la gran Tenochtitlán gozaba de facilidades como en donde dormir cómodamente, quiénes le servían y sobre todo su comida era servida abundantemente.

Mientras tanto, se sabe que se le hacían trescientos platillos y para conservarlos calientes tenía braseros de barro, en cuanto a la carne él consumía carne de muchachos de poca edad, gallos de papada, faisanes, perdices de la tierra, codornices, patos mansos y bravos, venado, puerco de la tierra, pajaritos de caño, palomas, liebres y conejos, en pocas palabras, consumía mucha carne y no solo de animales; en cuanto a la fruta consumía todo lo que había en la tierra, pero realmente no lo hacía tan seguido más que en algunas ocasiones. Le traían anselas³⁸ en unos platos así como otra manera de pan descritos como bollos largos hechos y amasados de otra manera y de otras cosas (tamales) y pan pachol (obleas).

Las bebidas eran traídas en unas copas de oro fino hechas del mismo cacao, en cinco jarros grandes le traían un aperitivo con espuma, en segunda instancia, el consumo de tortillas era descrito como producto muy blanco, amasadas con huevos y otras cosas.

El autor no menciona todas las comidas, ya que si se da el caso, esto abordaría el capítulo completo, con miras a las diferencias de alimentos de los altos y bajos grupos sociales, aquí se puede comprobar cómo Montezuma consumía todos los platillos que él quería, mientras los más pobres solo consumían frutas y verduras.

Por tanto, el gran Moctezuma al ser la máxima autoridad de los mesoamericanos, contaba con los mejores alimentos para comer, así como para mantenerse saludable en varios aspectos, pongamos por caso el posible consumo de carne de jóvenes para así mantenerse joven y fuerte, fue gracias a Bernal Díaz del Castillo que se pueden apreciar las diferenciaciones sociales las cuales no eran tan

³⁷. *Idem*, pp. 157-160

³⁸. pescado

distinguidas como con la llegada de los españoles, pero en este caso el número de platillos consumido por el gobernante y sus pobladores hacía ese contraste.

I. V El nuevo mundo por el hábito de los capuchinos

Fray Francisco de Ajofrín, del hábito de los capuchinos, fue enviado a Nueva España el 9 de julio de 1763³⁹ con el objetivo de llevar a cabo la comisión de la Sagrada Congregación de Propaganda Fide, en su *Diario del viaje que por orden de la Sagrada Congregación de Propaganda Fide hizo a la América Septentrional en el Siglo XVIII El P. Fray Francisco de Ajofrín*⁴⁰, donde registró lo que observó desde que zarpó en el puerto de Cádiz hasta llegar a su destino, así como algunos precios y costumbres.

Una de las semillas más consumidas en la Nueva España era el cacao. Esta era preparada de diferentes formas, para tomar o como un dulce, pero con la finalidad de ser consumida, esta semilla llegó a manos de los españoles distribuyéndola por toda Europa.

La carne es un alimento no consumido por toda la población, para ilustrar mejor, la carne como la de venado, liebre, conejo y hasta palomas eran consumidas por los altos mandos de la tierra desconocida, mientras que los animales de lagos y lagunas tales como los patos y los gansos eran devorados por el resto de los pobladores; para cocinar no existía el aceite, se usaba la manteca de puerco⁴¹ o asaban con la lumbre al prender el fuego, los indios sabían aprovechar al máximo los materiales que se encontraban a su alrededor.

Es probable que los animales acuáticos como los peces aún no eran parte de la dieta, debido a que no era recomendable a diferencia de otros alimentos.

El ingrediente más repetido en los textos es el chile y su mención en este diario no es la excepción, para este caso es referenciado como un condimento en platillos tales como mole, enchilados, tamales, pipián y frijoles.

³⁹. “Fray Francisco de Ajofrín (1719-1789)”, Enciclonet, Biografías. com, Ajofrín, Fray Francisco de (1719-1789).» MCNBiografías.com (consultado el 21 de abril de 2023).

⁴⁰. Fray Francisco de Ajofrín, *Diario del viaje que por orden de la sagrada congregación de propaganda fide hizo a la América septentrional en el siglo XVIII* (Madrid: Maestre, 1958).

⁴¹. *Idem*, pp. 91-94

Entre las bebidas mencionadas en el diario de Fray Francisco está el *chinguirito*⁴², diferente al agua ardiente, siendo su base de miel, salvado y agua, la cual una vez fermentada es cuando se consume, el pulque (el vino de América) consumido por las personas más sabias y viejas, el mexcale que se hace con la misma planta del pulque (el maguey) llevando piña y tepache; estas se consumían para refrescarse o simplemente para todo el día.

De donde resulta que Fray Francisco de Ajofrín llegó en el momento donde la gastronomía novohispana estaba conformándose, pero como era su primera vez en la Nueva España, es posible que le resultara conveniente escribir en su diario las diferencias de los alimentos desde que zarpo hasta llegar a la Nueva España.

I. VI Diferencias en los alimentos del viejo y nuevo mundo

Francisco Javier Clavijero, historiador y jesuita mexicano nacido en 1731⁴³, referente a su *Historia Antigua de México*⁴⁴, muestra de manera explícita qué era lo que ya se encontraba en las tierras de la América antes de ser descubierta, alimentos llevados por los europeos, como algunas semillas y animales lograron adaptarse tan bien en dichas tierras, comparaciones y semejanzas de animales, frutas y verduras conocidas diferenciándose en el nombre, para simplificar, esta historia nos muestra mucho más allá de solo la mención de los alimentos, también demuestra las costumbres de los antiguos mexicanos que no todos los cronistas relatan.

El libro está dividido en diferentes secciones, siendo así que en el libro VII se mencionan las costumbres y cómo comían los antiguos mexicanos, de la misma forma el libro I revela qué se encontraba en las tierras de la Nueva España, lo que trajeron los europeos y cómo se fue dando esa fusión de los alimentos, con la finalidad de examinar algunas costumbres así como la introducción de algunos ingredientes a los guisos.

Los europeos no solo llegaron con nuevos alimentos y vestimentas, trajeron costumbres y enseñaron a los mexicanos de estas tierras la religión en la que creían sin saber que ellos ya contaban con una, ambas religiones compartían costumbres como las vigiliass y los ayunos, siendo

⁴². *Idem*, pp. 91-94

⁴³. Secretaria Ejecutiva, "Nace Francisco Javier Clavijero, historiador y escritor", CNDH México, Nace Francisco Javier Clavijero, historiador y escritor | Comisión Nacional de los Derechos Humanos - México (cndh.org.mx) (consultado el 21 de abril de 2023).

⁴⁴. Francisco Javier Clavijero, *Historia Antigua de México* (México: Porrúa, 2014).

lo que las diferenciaba que los mexicanos hacían ayunos y se abstendían de comer carne y tomar vino comiendo una vez por día, mientras que los europeos no exageraban, puesto que solo se abstendían de no desayunar hasta medio día y no consumían carne.

El consumo de carne también era parte de la dieta de los mexicanos, ya que no solo se alimentaban de maíz, cacao, chile y frijoles, en ocasiones se consumía dicho alimento. Habría que decir también, los pobladores nativos al encargarse de cazar y criar animales como los pavos, guajolotes, patos, gallaretas y serpientes, los españoles criaban codornices y patos, a diferencia de los señores, los cuales cuidaban peces, ciervos y conejos⁴⁵, en suma, cada clase criaba la ganadería que podía mantener siendo esta también su alimento.

Nuevamente, lo que se podía obtener de la pesca era muy contada, pues solo se consumían los animales que estaban a la orilla de los ríos y lagos, siendo el ajolote, atetepitz, ahuihuitla, atopinan y otras sabandijas.

Las frutas más consumidas eran el mamey, el zapote negro, el zapote blanco, el chicozapote, la piña, chirimoya, aguacate, anona, la pitahaya, entre las frutas lujosas, de acuerdo con Javier Clavijero, eran la pera, la manzana y los duraznos⁴⁶.

Los productos de origen animal eran escasos, no contaban con vacas⁴⁷, la leche y mantequilla no era un producto propio del nuevo mundo, de igual manera una vez que las ovejas, cabras y puercos llegaron a la Nueva España se fueron introduciendo los lácteos a la dieta novohispana; en cuanto a los huevos estos se consumían de las iguanas y pavos, por lo tanto, los huevos de gallina vinieron también con los europeos.

Las bebidas que contenían chía eran refrescantes al igual que las de cacao, pero esta última también se usaba como medicina, tomándose para el mejoramiento del estómago, de acuerdo con lo visto en las crónicas, el vino era una bebida consumida solo en días festivos, este era extraído por el

⁴⁵. *Idem*, pp. 327-330

⁴⁶. *Idem*, pp. 327-330

⁴⁷. *Idem*, pp. 371-372

magüey, la palma, las cañas de maíz, y del mismo maíz y se describía con un tono blanco y de gusto áspero, el autor afirma que no embriaga tanto como el vino de uva⁴⁸.

Francisco Javier Clavijero, al haber nacido a mediados del siglo XVIII, al relatar su *Historia Antigua de México*, no lo hizo de manera despectiva, a mi perspectiva, escribe como si él hubiera sido un intermediario en donde la cocina del viejo mundo se encuentra con la del nuevo mundo.

I. VII Adaptación a nuevas tierras y costumbres

En cuanto a la dieta mesoamericana basada en vegetales como el maíz, frijol, calabaza, chile y la carne de venado, con la llegada de los españoles se abrió más el repertorio de alimentos como el huevo, la leche, el trigo, etc., al principio no fue sencillo, pero con la adaptación entre los pobladores del Viejo con el Nuevo Mundo al nuevo estilo de vida se dio de manera exitosa.

La cocina tradicional mesoamericana era trabajada por mujeres quienes realizaban un arduo trabajo, para ilustrar mejor, por las mañanas parecían cumplir una especie de penitencia, estando arrodilladas horas moliendo el maíz con el cual posteriormente se harían tortillas y tamales, en fechas importantes como las festividades, eran las encargadas de hacer los alimentos de los eventos siendo los tamales como platillo principal, hay que mencionar la labor de los hombres, quienes eran los encargados de la caza, pesca y criar a los animales.

En estos tiempos los utensilios para cocinar eran escasos, así que lo hacían con lo que tenían a la mano como la cazuela de barro, un metate, un comal y fogones, los cuales se pueden apreciar en el siguiente capítulo de pinturas de castas.

Una vez instalados los españoles introducir sus alimentos fue un proceso demorado, para ilustrar mejor, el trigo era manejado por las mujeres quienes de principio lo hacían como si estuvieran trabajando con maíz, es decir como tortillas, otro ejemplo es el uso de la manteca de cerdo para freír. En cambio, los misioneros justificaban estas acciones como parte de su mensaje evangélico. Por lo que se refiere a los tamales, estos comenzaban a tomar una forma más esponjosa conteniendo más carne de pollo que la de guajolotes.

⁴⁸. *Idem*, pp. 327-330

Para simplificar, las crónicas de los misioneros y frailes, al ser de diferentes temporalidades, el contenido iba a ser diferente, pongamos por caso los animales acuáticos, los cuales fueron mencionados dos veces.

Para comprender esta adaptación gastronómica, tres asentamientos fueron los lugares donde la gente creó nuevas costumbres alimenticias: las misiones, haciendas, ranchos y rancherías fueron los sitios donde la mezcla de alimentos se fue formando.

Para este caso, se va a trabajar con las haciendas y ranchos y rancherías.

Primer punto, las misiones cultivaban maíz y trigo, así como árboles frutales, cítricos y caña de azúcar de la cual se producía el piloncillo, en segundo lugar, la ganadería contaba con ganado vacuno y caprino, cabe señalar al mezquite y maguey utilizados para las bebidas alcohólicas.

Finalmente, los ranchos y rancherías (estos eran independientes o formaban parte de las haciendas) se caracterizaban por estar habitados con gente de diverso origen social, es necesario recalcar quienes más radicaban en estos lugares eran mestizos y mulatos. Se debe agregar que estos asentamientos contaban con su propio ganado como el vacuno, cabras, puercos y aves para extraer su leche y elaborar quesos, este último asentamiento fue un hito en la fusión entre lo viejo y lo nuevo.

Para ilustrar mejor como fue la fusión de los alimentos está la leyenda de Sor Juana Inés de la Cruz⁴⁹ en donde se relata como Sor Juana tomó alimentos mesoamericanos y especias de Europa, moliéndolos en utensilios nativos como el metate, naciendo así el mole.

⁴⁹ “Sor Andrea de la Asunción se levantó las blancas mangas y el hábito negro de la orden de Santo Domingo y se aprestó a cumplir su sagrada vocación. Bajo el techo abovedado de una cocina conventual de Puebla de los Ángeles empezó por escoger chiles rojos y negros y tostarlos en el comal. Un brillo beatífico le cubrió la frente mientras molía los pimientos en el metate hasta obtener una pasta tersa. De esa piedra de moler de origen nativo pasó al especiero del Viejo Mundo, para seleccionar clavo, canela, granos de pimienta, semillas de cilantro y de ajonjolí, que frío en un sartén. Las molió, se las agregó a los chiles, junto con jitomates hervidos, y coció la mezcla a fuego muy bajo en una cazuela de barro, añadiéndole de vez en cuando caldo de pavo. De la salsa de color café oscuro emanaban aromas divinos, pero cuando se echó unas gotas en la palma de la mano para probarla seguía faltando algo, Andrea dio un vistazo en busca de inspiración para la cocina azulejada y de pronto vio el chocolate, la antigua bebida de los señores aztecas. En el instante preciso en que la tablilla al mismo tiempo dulce y amarga se fundió en la salsa, terminó de crear el mole poblano, el plato nacional de México. O eso es lo que cuenta la leyenda.” Jeffrey Pilcher, *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*, 49.

Es así que la cocina tradicional mesoamericana comenzó ese proceso de mestizaje gastronómico, de manera puntual me refiero a aquello descrito por los frailes, jesuitas y conquistadores, quienes relatan cómo fue lo que encontraron al llegar a tierras desconocidas. Por otro lado, al momento de instalarse y adecuarse a su nuevo hogar, se dio esa fusión entre lo prehispánico con lo europeo.

Conclusión

Por consiguiente, con la llegada de los españoles a tierras desconocidas, la dieta de dos mundos diferentes como lo eran de los europeos y de los mesoamericanos se confrontaron por primera vez, para comprender mejor, los conquistadores tuvieron que adaptarse a nuevas costumbres y tradiciones así como los nativos de aquellas tierras también ajustaron lo que aquellos desconocidos traían. Al mismo tiempo, en un principio se buscaba un completo ajuste de estilo de vida gastronómica europea, pero al ver que no era posible, la población en el siglo XVIII decidió cocinar los platillos de manera en que ambas cocinas coexistieran en equilibrio; sin embargo lo que estaba pasando era que se estaba formando la gastronomía novohispana.

Desde lo visto a lo largo del capítulo y poniendo la perspectiva en la comida se pueden formar las castas, baste como muestra las frutas consumidas solo por personas de más baja sociedad, mientras que la más alta podía consumir más carne. Por otro lado, el maíz no dejó de ser el alimento consumido por todos, así como el frijol, el chile, la chía y el cacao, en cuanto a los colonizadores, quienes trajeron sus platillos tradicionales como el vino, el trigo, la carne de puerco y los productos lácteos como la leche y la manteca, siendo de ese modo que una vez conformadas las castas, las comidas iban a ser una mezcla de dos costumbres diferentes.

Por consiguiente, en el siguiente capítulo se encuentran pinturas de castas datadas del siglo XVIII, en los que de manera más ilustrativa se aprecia qué comía la gente, los utensilios y a qué tipo de estatus pertenecían ciertos alimentos, quiero señalar la variedad de colores, sabores y gustos dependiendo del autor. Siendo el objetivo mostrar en las pinturas cómo era la vida cotidiana y preservar las tradiciones que vivían en ese tiempo, no obstante, es importante tener presente a las mujeres, quienes pasaban más tiempo en la cocina, siendo retratadas principalmente en las cocinas.

Capítulo II. Análisis de la comida en la pintura de castas

*La cocina de autor es poner tu personalidad en lo que haces,
y ese sentimiento la convierte en algo distinto.*

Ferran Adrià⁵⁰

En esta segunda parte analizaremos las pinturas de castas como apoyo visual en la identificación de los ingredientes mencionados en el capítulo anterior. Dicho lo anterior, se seleccionaron tres pintores novohispanos, quienes destacaron en este movimiento artístico: José de Páez (1720-1790), Miguel Cabrera (considerado el máximo exponente de la pintura virreinal novohispana, 1695-1768) y José Joaquín Magón (siglo XVIII).

Para comprender mejor a los autores, veamos el contexto en el que nacieron, en primer lugar conviene subrayar que eran novohispanos, nacieron en lo que hoy conocemos como México, en segunda instancia, retrataban la vida cotidiana así como la vestimenta, qué se comía y, por otra parte, no solo se dedicaban a un solo género, también hacían pintura religiosa.

El objetivo del segundo capítulo es identificar los alimentos presentes en las pinturas de castas, pues además de demostrarnos las diferentes castas existentes en ese espacio temporal, también muestran cómo la comida identificó los estratos sociales de la Nueva España en el siglo XVIII⁵¹.

II. I Gastronomía Novohispana

Antes de empezar a identificar la comida en las pinturas de castas, es importante saber cuál es la gastronomía novohispana, puesto que en el capítulo anterior conocimos su antecedente y cómo se fue formando, pero no se mencionó de manera apropiada la cocina colonial.

Con respecto a la cocina en la Nueva España sabemos que fue una simbiosis de dos cocinas diferentes, es decir, entre la prehispánica y la europea, la cual para el siglo XVIII ya estaba conformada como gastronomía novohispana; así mismo, esta se compone por utilizar maíz, chile, jitomate, pescado, ganado como el porcino y vacuno, alimentos de origen animal como lo son la

⁵⁰. Ferran Adrià. "Frases célebres de cocina", Gallina Blanca, Frases célebres de cocina | Recetas Gallina Blanca (consultado el 5 de septiembre de 2023).

⁵¹. De igual manera, a lo largo del capítulo se encuentran los orígenes de las frutas y verduras identificadas en las pinturas para que el lector tenga mejor referencia de donde proviene cada producto.

leche, los huevos, la manteca de cerdo para freír, legumbres siendo estos frijoles y garbanzos, el cereal, siendo el más usado el trigo y entre las bebidas estaba el cacao, vino, pulque, etc. Junto con la aparición de las haciendas y ranchos y rancherías en la nueva cocina, estas fueron el auge de una nueva forma de alimentarse en el siglo XVIII⁵².

Para empezar, se tenía el conocimiento de que en la época prehispánica el relleno de los tamales era de carne de animales, estos podrían ser de liebres, venados y guajolotes, pero con la llegada de los españoles el contenido de los pasteles de maíz cambió por carne de gallina o de vaca. Otro de los ejemplos más reconocido es el cacao, bebida fresca que antes solo era preparada con agua y se endulzaba con vainilla, siendo que al introducir productos externos, se utilizó la leche y fue dulcificado con azúcar de la caña.

El trigo fue otro de los alimentos más relevantes en la nueva dieta novohispana, puesto que al principio su preparación se transformaba en tortilla y conforme paso el tiempo las mujeres supieron cocinarlo tal y como se hacía en el viejo mundo, dicho de otra manera se transformó en pan, por último, también estaba la harina para hacer biñuelos⁵³.

Los utensilios de cocina son importantes para hacer los platillos, considerando que en tiempos prehispánicos se utilizaba el metate y las ollas de barro, mientras que los españoles trajeron los fogones, los molinos para el trigo y la vajilla de vidrio con decorados; por otro lado, para la cocción de los alimentos se utilizaba el agua o las provisiones eran asadas al fuego, pero con la llegada de los aceites y la manteca de cerdo la forma de hervir los ingredientes evolucionó.

Como se afirmó arriba, la dieta de los habitantes en la América precolombina era a base de vegetales y muy poca carne, por lo tanto, no era necesario utilizar otra cosa más que el fuego y el agua, siendo que con la llegada de nuevos animales y verduras esto fue cambiando.

La cocina en este espacio temporal no solo encontró la forma de estar en armonía con dos culturas diferentes, también buscó la forma de complacer al paladar de la nueva sociedad, es decir, la gente finalmente no estaba dividida por conquistados y conquistadores, hubo una mezcla entre la

⁵². Inocencio Noyola, "Concierto gastronómico de los Valles Centrales, del Prehispánico al siglo XXI" en *Entre cañaverales y azahares: Los sabores de la Zona Media* coords. Inocencio Noyola y Gerardo Vela de la Rosa (San Luis Potosí: Dirección de Patrimonio Cultural, 2022), 11.21.

⁵³. Antes a los buñuelos se les conocía como biñuelos, por lo tanto, a lo largo de las páginas de este trabajo se van a encontrar estas palabras, pero resultan ser lo mismo solo que el nombre cambia un poco.

población dando como resultado las castas. Sobre todo los hijos, al tener padres españoles, indios, mulatas, albinos, etc., la pareja buscaba enseñarles sus tradiciones gastronómicas, posiblemente esto fue una forma de demostrar sus orígenes a los nuevos habitantes a través de los platillos.

De donde resulta que la cocina novohispana es la historia de encuentros de dos culturas gastronómicas diferentes, las cuales consiguieron la forma de complementarse, esto revolucionó la alimentación en el continente americano y que más adelante sería la cocina de una nación.

Los ingredientes que se verán a continuación en las pinturas pertenecen a las culturas prehispánicas y europeas.

II. II La cocina, representación por José de Páez

José de Páez, pintor prolífico y versátil, quien desarrolló sus obras creativas en la segunda mitad del siglo XVIII en la Nueva España, en sus pinturas y grabados se pueden apreciar diferentes influencias como el rubenismo⁵⁴ y el murillismo, todavía cabe señalar como Páez se destacó por representar diferentes géneros del arte siendo el religioso, el retrato y la pintura de castas⁵⁵; para este autor solo se utilizaron dos pinturas.

El primer cuadro cuyo título es *De Español y Negra produce Mulato* (Ilustración 1): se observa una pequeña cocina con un hombre español blanco, este porta una vestimenta apropiada a su título, de igual manera esta una mujer negra quien lleva ropa adecuada a la clase a la que pertenece, mientras que el pequeño porta ropas de ambas castas. Al ser una cocina pequeña, se pueden apreciar estantes de madera



Ilustración 1 *De español y Negra, produce Mulato*, José de Páez, *Noticonquista*, UNAM.

donde reposan ollas de barro, cazos de cobre, un cazo con tono de oro, jarras de cobre, tazones,

⁵⁴. Teoría artística en Francia, corriente desde la segunda mitad del siglo XVII hasta comienzos del siglo XVIII, propugnando la primacía del color por sobre la línea. Edward Lucie-Smith, "rubenismo", *Diccionario de Términos Artísticos*, rubenismo | Tesoro de Arte & Arquitectura (aatespanol.cl) (consultado el 5 de septiembre de 2023).

⁵⁵. Daniel Aguilera Vadell.2022. "José de Páez, Texto", SCRIBD, José de Páez, Texto | PDF | Pinturas | Nueva España (scribd.com) (consultado el 21 de abril de 2023).

platos de vidrio extensos, una jarra probablemente de vidrio de un tono naranja que parece una calabaza, está también un juego de barro pintado con decorados, hay un juego de cocina el cual contiene un plato como cazo, un jarro y un plato grande. En cuanto a los cubiertos están retratados una pala o cuchara para revolver y un cuchillo de metal el cual tiene una forma peculiar, dicho de otra manera, la punta parece estar hacia arriba.

Para mantener el calor de los fogones se utiliza un soplador de palma en forma de cuadrado. En cuanto a los alimentos, en el cuadro solo se observan tabletas de piloncillo, mientras que el plato de madera contiene trozos de pescado.

Posiblemente, el español al estar casado con una negra, la cocina y los utensilios para cocinar son escasos, por lo tanto, al ser tres miembros en la familia se encuentra lo necesario para alimentar esas bocas, en cuanto a los alimentos, el piloncillo cumple con la función de endulzar las bebidas y/o alimentos que la mujer estaba cocinando, la carne de pescado aparece en este recuadro como producto adquirido por esta casta, a diferencia de lo que vimos en el capítulo anterior en donde la carne de animales marítimos apenas y era mencionada.



Ilustración 2 Escena de trabajo doméstico; *De español y negra*, produce Mulato, José de Páez, Noticonquista, UNAM.

El segundo cuadro: *Escena de trabajo doméstico, De español y negra, mulato* (Ilustración II), se observa una cocina más ordenada, pero a la vez más pequeña que la pintura anterior, de manera puntual me refiero a que aquí solo muestra una persona, muy probablemente al ser una persona que trabajaba para una familia se muestra el espacio en donde laboraba la mujer.

Se observa un fogón y junto a este una pequeña jarra de cobre en la que un molinillo es agitado para hacer chocolate, me gustaría dejar claro que esto se sabe por la manera en que la mujer está agitando sus manos, ambas agarrando el palo del molinillo.

Si ponemos nuestra vista en la pared y estantería de madera, se observa una botella de vidrio la cual contiene un líquido de color café oscuro, hay dos tazones boca abajo con distintos decorados, uno de ellos parece sostener mandarinas y el otro jitomate⁵⁶.

⁵⁶. El jitomate o mejor conocido como tomate, es de origen andino pero también se acepta que el tomate grande, el cual origino las variedades que hoy en día son populares, fue modificada por los agricultores

Debajo de la estantería, colgados en clavos, están cubiertos como un cuchillo, una sartén de cobre, un palo de madera, un canasto de palma donde probablemente almacenaban alimentos frescos y un soplador de palma. También hay platos hondos de vidrio decorados, platos de vidrio extensos, 3 cazos y jarras de barro.

Como resultado, en los cuadros seleccionados, muestran mujeres negras cocinando en un espacio pequeño que cuentan con utensilios e ingredientes necesarios para cocinar, los fogones son pequeños y para mantener vivo el fuego utilizaban un soplador de palma, en pocas palabras, José de Páez nos muestra cómo eran las cocinas.

II. III Vida cotidiana con Miguel Cabrera

Miguel Cabrera, máximo exponente de la pintura virreinal novohispana, en sus cuadros no solo seguía una teoría artística, retrataba lo que su personalidad pedía, para ilustrar mejor, en lugar de idealizar personas, usaba de modelos a personas que él conocía y trataba, además de que a sus obras se le atribuyen dulzura y belleza cándida⁵⁷; para este autor cinco pinturas serán analizadas.

El primer cuadro con título *Castas; De español y mestiza, castiza* (Ilustración 3), se observa una canasta de mimbre, dentro de esta hay tunas⁵⁸ y papas, si ponemos la vista en la pequeña, en su mano sostiene

Ilustración 3 Castas; De español y mestiza, castiza, Miguel Cabrera, Museo de América, Madrid.



mexicanos mediante sus técnicas de cultivo. Siendo así que este producto fue introducido en España, el cual los antiguos mexicanos lo denominaban "jitomate". N. Lozano y F. Cabieses, "La historia del tomate", *Científica* 6 (2009), 195.

⁵⁷. Lorena Ramírez, "Miguel Cabrera, 1695-1768", Museo Blastein, Miguel Cabrera en Museo Blaisten (consultado el 21 de abril de 2023).

⁵⁸. Hace unos veinte mil años cuando los primeros pobladores llegaron a la cuenca de México encontraron varios géneros de cactus, entre ellos, la tuna. Ya en épocas prehispánicas se utilizaba la tuna roja, así como la cochinilla para hacer colores. La tuna es una fruta de la familia de las cactáceas que presenta una cáscara espinosa gruesa y una pulpa con abundantes semillas. Su nombre científico es *Opuntia ficus-indica*; una planta suculenta que presenta numerosos tallos modificados denominados paletas (cladodios) de treinta a sesenta centímetros de largo por veinte cm, cuarenta cm de ancho y de dos a tres centímetros de espesor. Las flores de la tuna crecen de manera aislada (solas), se localizan en la parte superior de la penca y miden entre seis y siete cm de longitud. Sus pétalos son de colores vivos como el amarillo, el anaranjado, el rojo y rosa. foods, "La Tuna. ¿qué es?, historia, cultivo, valor nutricional, usos, recetas y más", foods. pe, La Tuna: ¿qué es?, historia, cultivo, valor nutricional, usos, recetas y más... - foods.pe (consultado el 10 de agosto de 2023).

maíz⁵⁹ o calabaza. Hay que mencionar, además, que la pintura está retratada en un espacio privado del hogar, probablemente donde la familia guardaba sus zapatos, puesto que aparecen variedad de estos guardados en un ropero.

En pocas palabras, en la pintura se observa una variedad de frutas y verduras, siendo el maíz y la tuna originaria de América, es decir, la mestiza, a pesar de estar con un español, aún conserva sus tradiciones alimenticias.



El segundo cuadro *De negro e india, china cambuja* (Ilustración 4), hay más variedad de frutas y verduras como

Ilustración 4 *De negro e india, china cambuja*, Miguel Cabrera, Museo de América, Madrid.

⁵⁹. Los restos más antiguos del maíz domesticado se encuentran en Mesoamérica aproximadamente hace 8000 a.c., un poco más específico, en sitios secos como Tehuacán, el Valle de Oaxaca y la Sierra de Tamaulipas. Este hace su aparición dos mil años después en forma de una pequeña mazorca con minúsculos granos, a diferencia de como los conocemos hoy en día siendo esto producto de una mutación súbita. César Trueba, "El origen del maíz. Naturaleza y cultura en Mesoamérica", *Ciencias* 92 (2009), <https://www.revistas.unam.mx/index.php/cns/article/view/14823> (consultado el 21 de abril de 2023).

plátanos⁶⁰, duraznos⁶¹ verdes, uvas moradas⁶², jícama⁶³, chile⁶⁴, cebollas⁶⁵, papaya⁶⁶, chirimoya⁶⁷ y tunas verdes.

⁶⁰. El plátano tiene su origen en la región indo-malaya siendo cultivada desde hace miles de años. Viene de la familia de las *Musaceae* y su especie es *Musa x Paradisiaca L.* Desde Indonesia se propago hacia el sur y el oeste, alcanzando Hawái y la Polinesia, en cuanto a su llegada a América, se sabe que las plantaciones de África Occidental, los colonizadores portugueses la llevaron a Sudamérica en el siglo XVI, más específicamente a Santo Domingo. InfoAgro, "El cultivo del plátano", AGRI nova Science, El cultivo del plátano (banano) (infoagro.com) (consultado el 21 de abril de 2023).

⁶¹. El durazno no cuenta con un origen exacto más sin embargo algunos autores consideran su origen en China mientras que otros en los alrededores del Golfo Pérsico (Pérsico Irán) (Silva Lezama, 1968). Este se dispersó por Europa y desde España paso hacia Italia, luego a Francia (Silva Lezama, 1968). Luego se introdujo en América, en las colonias españolas, francesas, inglesas y en las que el clima era adecuado para el cultivo (Seina, 1973). De este producto podemos encontrar una variedad de duraznos y estos pueden ser identificados de la siguiente manera: De pulpa blanca (conocidos como duraznos blancos o criollos), de pulpa amarilla (conocidos como melocotones o duraznos amarillos) y de pulpa rojiza (llamados corazón colorado). Vladimir Humberto Baíza Avelar, "Guía técnica del cultivo del melocotón", Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (2004), <http://repositorio.iica.int/handle/11324/7369> (consultado el 21 de abril de 2023).

⁶². Las uvas tienen su origen en el Imperio Romano en donde los banquetes de los emperadores estaban repletos de una variedad de frutos, entre ellas, la uva. Mientras que el origen de la vid en nuestro continente se remonta a la época colonial, pues esta fue traída por Cristóbal Colón durante su segundo viaje en el año de 1493. Siendo claramente que la uva es principalmente producida en Italia, mientras que la explotación comercial en el Nuevo Mundo, se dio gracias los mineros de origen europeo que se establecieron en el Valle de Santo Tomás en Ensenada, Baja California. José de Jesús Díaz Pérez, "Efecto del portainjerto y la densidad de plantación sobre la producción y calidad de la uva en la variedad Málaga roja (*Vitis vinífera L.*)" (tesis de licenciatura, Universidad Autónoma Agraria "Antonio Navarro", 2008), 20-21.

⁶³. La jícama proviene de México y en náhuatl se le conoce como xicama o xícamatl. Pero científicamente se le conoce como en México como *Pachyrhizus erosus*, y esta planta fue llevada a Indonesia, mientras que a América del Sur fue llevada a Perú y Ecuador. José Arrobo Reyes, "La fruta jícama, una alternativa de nutrición y salud", Revista Científica YACHANA (2013), 219.

⁶⁴. El chile o también conocido científicamente como *Capsicum spp.*, cuenta con cinco especies: *C. annuum*, *C. chinense*, *C. pubescens*, *C. frutescens* y *C. baccatum* (Hernández Verdugo *et al.* 1999). Siendo *C. annuum*, la especie más cultivada e importante en todo el mundo, y es en México donde se encuentra la mayor diversidad. Mientras que en el ámbito nacional, la variedad de chile se amplía más y estos los conocemos como, chiles jalapeños, ancho, guajillo, pasilla, serrano, manzano, habanero, de árbol y piquín. Este alimento es bien aceptado gracias a sus características como el picor, sabor, aroma, los cuales son indispensables en la comida mexicana y de otros países así como también tiene un uso en lo religioso, en la medicina y en lo industrial (Bosland, 1996). Víctor Aguilar, Tarsicio Torres, Porfirio López, Luis Moreno, Moisés Meraz, Horacio Mendoza y Juan Castillo, "Los chiles de México y su distribución" (Mexico: Colegio de Postgraduados, UANL, UAN, 2010), 1-3.

⁶⁵. La cebolla pertenece a la familia de *Liláceas*, siendo su nombre científico *Allium Cepa L.* El origen se localiza en Asia central y como centro secundario el Mediterráneo, ya que es una hortaliza de consumo más antigua, siendo referenciada desde 3200 a.c., debido a que fue cultivada por los egipcios, griegos y romanos. En cuanto a su aparición en América, se le atribuye que comenzó a sembrarse hasta el año 1629. David Esquivel Bucardo y Mykell García, "Estudio de la producción y comercialización de la cebolla amarilla (*Allium Cepa L.*) en los municipios de La Concordia y Sébaceo, en el periodo 2005-06" (tesis monográfica, Universidad Nacional Agraria, Nicaragua, 2006), 3.

⁶⁶. Se le considera a Centroamérica como el origen de la papaya pero si nos vamos a algo más preciso, Vavilov en 1926 señala el centro sur-mexicano y centroamericano, el cual comprende desde los bosques

Al pertenecer a una casta más baja, el consumo de fruta es esencial debido a que la familia no tenía suficiente economía para comprar carne.

La pintura muestra esa armonía entre alimentos nativos y extranjeros, consideremos ahora la familia conformada por un negro e india, puesto que al momento de formar su linaje, la mujer aprendió a cocinar y alimentarse como el hombre estaba acostumbrado a comer.

tropicales del sur de México y en las zonas costeras del golfo (Isla,1993). Eduardo Arredondo Crescencio, "Nutrición e identificación de ácaros en Papaya (*Carica papaya* L.) ", Research Gate (2016), https://www.researchgate.net/publication/293489178_NUTRICION_E_IDENTIFICACION_DE_ACAROS_EN_PAPAYA_Carica_papaya_L (consultado el 21 de abril de 2023).

⁶⁷. Para el caso de la chirimoya, existen dos versiones acerca de su origen: una postula que es originaria de Mesoamérica y la otra se inclina por su origen andino. En cuanto al origen mesoamericano, tenemos a Francisco Hernández y en su "Historia de las plantas de la Nueva España" (1946: II: 469), se menciona el árbol llamado *ananca*, una especie de anona siendo esta la chirimoya. Mientras que para el origen andino, se piensa que la palabra "chirimoya" es una palabra quechua que significa "semilla fría", siendo este un árbol que crece especialmente en los valles templados de los Andes. Guillermo Bazán y Luis Chávez, "Annona cherimola Mill. "chirimoya" (Annonaceae), una fruta utilizada como alimento en el Perú prehispánico", Scielo (julio-diciembre, 2017), Annona cherimola Mill. "chirimoya" (Annonaceae), una fruta utilizada como alimento en el Perú prehispánico (scielo.org.pe) (consultado el 21 de abril de 2023).

En el cuadro *De lobo e india, albarazado* (Ilustración 5), está una cesta más ancha y grande, la cual contiene frutas como chayote, plátano gabino, durazno, peras⁶⁸, guayabas⁶⁹ y granada⁷⁰.

A diferencia de los cuadros de José Páez, Miguel Cabrera retrataba frutas de temporada, es probable que él pintaba en época de primavera y verano, por lo tanto, las frutas y verduras eran de la época correspondiente, a su vez, los paisajes en los cuadros se caracterizan por tener un cielo azul y flora, a diferencia de otras pinturas las cuales se pintan en espacios privados como el hogar o la cocina.



Ilustración 5 *De lobo e india, albarazado*, Miguel Cabrera, Museo de América, Madrid.



Ilustración 6 *De albarazado y mestiza, barsino*, Miguel Cabrera, Museo de América, Madrid.

A continuación, en el cuadro *De albarazado y mestiza, barsino* (Ilustración 6), se retrató una familia más grande que las anteriores, formada por dos infantes y los padres, el varón quien en manos sostiene un cascarón ya disecado de alguna fruta, por dentro se observan granos de color amarillo como de garbanzos.

En contraste con otras pinturas, en esta aparecen leguminosas, será preciso mostrar que los europeos fueron

⁶⁸. La pera o *pyrus communis*, es originaria de la zona de Afganistán, cuenta la historia que antes de la llegada del tabaco a Europa, las personas fumaban hojas de peral debido a su suave y dulce sabor, por lo que la pera al principio servía para que las personas fumaran pero después se adaptó como alimento. Semillas y Propiedad Intelectual, "La pera: estrella de la fruticultura argentina", La pera: estrella de la fruticultura argentina (semillasypi.org.ar) (consultada el 21 de abril de 2023).

⁶⁹. *Psidium guajava* L., mejor conocida como la guayaba, es un cultivo originario de América. Siendo está producida en diferentes partes del mundo como la India y Pakistán con el 50% y México aporta el 25% y el resto está dividido entre Colombia, Egipto y Brasil. José Tzec, Carlos Perea, Eugenio Krichkova, Martín Escobar y Miguel Peña, "Una revisión sobre la importancia del fruto de Guayaba (*Psidium guajava* L.) y sus principales características en la postcosecha", Scielo (octubre-diciembre, 2010), http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2071-00542010000400012 (consultado el 21 de abril de 2023).

⁷⁰. La granada originaria de del sur de Asia, Peris y Afganistán. Esta fruta en muchas culturas la longevidad, abundancia y fertilidad, rica en fibras, proteínas y vitaminas. Noticias ONU, "Grano a grano, la granada se abre camino entre las frutas", Naciones Unidas/Noticias ONU (marzo, 2022), Grano a grano, la granada se abre camino entre las frutas | Noticias ONU (un.org) (consultado el 21 de abril de 2023).

quienes trajeron las leguminosas como el garbanzo, por lo que estos también fueron un alimento nuevo integrado en la dieta de los novohispanos.

Finalmente, *De indio y barsina, zambayga* (Ilustración 7), a diferencia de la pintura anterior, la familia es más pequeña conformada por un infante, el padre y su mujer, están dos jarros largos uno más grande que otro los cuales contienen agua fresca; por otro lado, los adultos sostienen platos de diferente tamaño, el que sostiene la barsina tiene decorados azules y sobre este hay un tamal de color entre café y morado, probablemente de azúcar, mientras tanto el indio tiene en manos un plato de vidrio largo con decorado verde y los tamales están pintados en una tonalidad roja, posiblemente de carne con chile, los pasteijos sobrantes tienen una tonalidad rosa, igualmente de azúcar.



Ilustración 7 *De indio y barsina, zambayga*, Miguel Cabrera, Museo de América, Madrid.

De manera semejante, en este cuadro observamos una comida tal y como estaba descrito en las crónicas, es decir, los tamales, ahora bien, los alimentos están servidos en platos decentes, pero la zambayga con sus manos agarra un tamal probablemente para servirlo en otro plato.

Para simplificar las pinturas de Miguel Cabrera, estas contaban con más variedad de alimentos, es decir, lleno sus óleos de frutas, verduras y platillos de la época. Nada de lo expuesto hasta aquí significa que los otros dos autores no pintaran alimentos, más bien cuentan con poca cantidad a diferencia de los cuadros de Cabrera.



Ilustración 8 *De Español e India, nasce Mestiza*, José Joaquín Magón, Museo Nacional de Antropología, Madrid.

II. IV Cotidianidad en José Joaquín

Para terminar, José Joaquín Magón pintor del cual se desconoce su vida, pero con certeza se sabe que su conocimiento no solo estaba en la pintura de castas, también sabía de poesía, así como de pintura religiosa; él también retrataba situaciones de la vida diaria de algunas castas⁷¹.

El primer cuadro, *De Español e India, nasce Mestiza* (Ilustración 8), del cual solo se observa una pequeña familia de tres personas en donde la niña es quien carga una canasta de color negro, será preciso mostrar el contenido de la canasta, esta tiene una papaya, originaria de Centroamérica.

En el segundo cuadro *De Español, y Negra, sale Mulato* (Ilustración 9), se aprecia un espacio pequeño, de manera puntual me refiero a la cocina con fogones y junto a esta una tabla grande para cortar verduras, siendo zanahorias⁷²,



Ilustración 9 *De Español, y Negra, sale Mulato*, José Joaquín Magón, Museo Nacional de Antropología, Madrid.

⁷¹. Lorena Ramírez, "José Joaquín Magón, S. XVIII", Museo Blaisten, José Joaquín Magón en Museo Blaisten (consultado el 21 de abril de 2023).

⁷². La zanahoria pertenece a la antigua familia umbiliferae, actualmente *Apiaceae*. Originaria del centro asiático y del mediterráneo, esta era cultivada y consumida desde la antigüedad por griegos y romanos, siendo señalada por Vavilov (1994) como la zanahoria silvestre era una maleza común en los viñedos y jardines de hortalizas en Afganistán y Turkestán (Asia central). Gabriel Saavedra y Elizabeth Mellado, "Zanahoria (*Daucus carota* L., var. *sativus* Hoffm.)", biblioteca INIA, <https://biblioteca.inia.cl/bitstream/handle/20.500.14001/6818/Capitulo%202.%20Zanahoria.pdf?sequence=3&isAllowed=y> (consultada el 21 de abril de 2023).

calabaza⁷³, repollo, jitomate, una cabeza de ajo⁷⁴, flor de calabaza⁷⁵, chile poblano, cebolla y huevo. De manera semejante, los utensilios utilizados por la negra son una pala/cuchara y en el fuego están dos ollas de barro, una más larga y la otra más pequeña y ancha.



Ilustración 10 *De Albino, y Española, lo que nace Torna atrás*, José Joaquín Magón, Museo Nacional de Antropología, Madrid.

En el tercer cuadro *De Albino, y Española, lo que nace Torna atrás* (Ilustración 10), está una familia sentada en lo que parece ser el espacio donde trabaja el albino, de lado derecho de la española se observa una pequeña mesa/banco con una calabaza y un pájaro negro muerto, animal resultado de cacería o como elemento decorativo.

Dicho brevemente, el cuadro, al solo mostrar un espacio privado y pequeño en donde el hombre trabaja, solo muestran lo que pareciera ser un aperitivo para que el

albino resista hasta la hora de la comida.

⁷³. Esta planta es de origen americano, siendo en México se encuentra representada en objetos y códices prehispánicos. Solo se conoce en nuestro continente y la mayoría crece en México y algunas son endémicas de pequeñas regiones del país. La calabaza pertenece al género cucurbita, uno de los vegetales de mayor importancia en México. Rafael Lira Saade, "Calabazas de México", *Ciencias* (abril-junio, 1996), <https://www.revistacienciasunam.com/en/184-revistas/revista-ciencias-42/1734-calabazas-de-m%C3%A9xico.html> (consultado el 21 de abril de 2023).

⁷⁴. El rigen del ajo (*Allium Satium C.*) está en Asia central, probablemente en el sudoeste de Siberia en donde su antecesor más directo, *Allium longicuspis R.*, es una especie endémica. De Candale en su libro "Origen de las plantas cultivadas, afirma que esta planta fue difundida por las tribus nómadas hace miles de años, pasando desde Asia menor hasta Egipto y más tarde a otros lugares como Mesopotamia, India y Europa. InfoAgro, "El ajo: origen, composición y propiedades", AGRI nova Science, El ajo: origen, composición y propiedades (infoagro.com) (consultado el 21 de abril de 2023).

⁷⁵. Esta flor pertenece a la familia de las cucurbitáceas producida por la planta de la calabaza, esta se caracteriza por tener forma de trompeta con cáliz color amarilla o naranja. El consumo de esta flor se puede encontrar desde la era prehispánica cuando se comía en picado, tortilla y en sopas y otros guisos. Larousse, "Flor de calabaza", Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Mexicana, Palabras * Diccionario enciclopédico de la Gastronomía Mexicana * Flor de calabaza * Larousse Cocina (consultado el 21 de abril de 2023).

Para el cuarto cuadro *De Calpamulato, ê Yndia, sale Gívaro* (Ilustración 11), en donde se retrata una situación de la vida cotidiana como los tianguis, las mujeres eran quienes iban a vender los productos cosechados en una cesta de madera, la cual contiene tunas, uvas verdes y rojas y sandía. El niño carga un pato, el cual puede ser un animal del cual cuida, pero también puede ser la comida del día.

En pocas palabras, la escena está ubicada en los tianguis o mercados, encargados de abastecer las haciendas y los ranchos y rancherías.



Ilustración 11 *De Calpamulato, ê Yndia, sale Gívaro*, José Joaquín Magón, Museo Nacional de Antropología, Madrid.



Ilustración 12 *De Lobo, ê Yndia, sale Cambuja*, José Joaquín Magón, Museo Nacional de Antropología, Madrid.

En último lugar, *De Lobo, ê Yndia, sale Cambuja* (Ilustración 12), el espacio en donde se encuentra la familia es abierta, por lo que se observa un canasto largo y redondo, el cual está boca abajo, teniendo encima un chayote y flores blancas, tal vez margaritas, el señor en un plato de barro entrega tamales a la cría y la señora en un jarro de barro largo sirve agua en un tazón decorado.

En este óleo aparece menos comida, pero el protagonista de los cuadros son los tamales, alimento mencionado en crónicas y representado de igual manera en las pinturas.

José Joaquín Magón además de representar a las castas en sus casas, pinto escenarios poco vistos en las pinturas anteriormente analizadas, de manera puntual me refiero a los mercados y a los vendedores ambulantes, espacios esenciales para la gastronomía novohispana. Hay que mencionar además que dichos sitios eran manejados y concurridos por las mujeres, puesto que ellas iban a comprar los productos más frescos para cocinar, al igual que eran las que estaban encargadas de atender el puesto.

En pocas palabras, el pintor José Joaquín Magón retrato la vida en la calle, las escenas eran más coloridas y, por lo tanto, se aprecian mejor los alimentos, posiblemente trazar a las personas del siglo XVIII en un entorno menos privado como lo es el hogar, denota la libertad de expresión en espacios públicos.

II. V Análisis de las pinturas de castas

A pesar de que las pinturas fueron hechas por tres diferentes pintores, se caracterizaban por representar escenas de la vida diaria de castas, ya sea en espacios privados o abiertos, hecha esta salvedad, las pinturas representaban familias con uno o dos hijos y solo algunos retratos muestran qué era lo que comían.

Exploremos un poco la idea de que las pinturas retratadas en la cocina, las personas plasmadas eran mujeres negras, es probable que los autores reflejaron en los fogones a las mujeres de la casta más baja cocinando para sus maridos o para servir a los hacendados, entretanto las indias, las barsinas y las mulatas eran representadas en espacios más privados como las salas, en los tianguis y como vendedoras ambulantes.

Por otro lado, en las pinturas con hijas de castas altas, estas cargan un plato o canasta, mientras que los retratos con hijos no cargan con los alimentos, ellos en sus manos acarrear algún animal y en el caso de los varones y las jovencitas de linaje más bajo, aparecen ayudando a sus madres a vender sus productos.

Por lo que se refiere al análisis iconográfico de las pinturas, es necesario recalcar que los tres pintores seleccionados eran de la misma época y retrataban situaciones de la vida cotidiana de las castas, pero en sus cuadros se pueden apreciar diferentes tonalidades en los cuadros.

Para empezar, las pinturas de José de Páez son cocinas, estas tenían tonalidades cafés para las ollas de barro, anaranjados en los utensilios como los cazos, azul en el cielo, el gris y blanco como tono de las paredes, así como también para la vestimenta, es probable que estos colores fueron usados en la decoración de las cocinas en el siglo XVIII.

Para las pinturas elegidas de Miguel Cabrera, las familias estaban en sus casas y los pigmentos también eran el café, azul, naranja y verde para algunas vestimentas, flora y alimentos, y el blanco.

Los colores utilizados son más opacos, a diferencia de los demás pintores, probablemente como Cabrera pintaba a personas su círculo social, no iba a retratar con tonos que sus ojos no captaban, es decir, así era como realmente era la vida en el siglo XVIII, Miguel Cabrera no mintió sobre cómo era el entorno en el que vivía en sus cuadros.

José Joaquín Magón usó los mismos tonos que los demás pintores, para ser más específicos, el café, naranja, azul, gris, blanco y verde, pero usa más tonos como el rosa en la vestimenta de las mujeres, el rojo para los animales y las frutas y el amarillo en la vestimenta de los hombres. Los colores usados son más brillantes, al igual que sus cuadros, de la misma forma, José Joaquín puso animales como el cuervo, el pato y un cotorro, de los cuales únicamente el pato pudo ser para comer o como mascota.

En resumen, el contexto en el que se encontraban los pintores era el mismo, pero las tonalidades usadas fueron diferentes, de igual manera algunos tenían elementos diferentes, sin embargo, se logró el objetivo de analizar la pintura de castas e identificar la gastronomía novohispana.

En cuanto a los paisajes retratados, es posible que estos fueron pintados en temporadas en las cuales las frutas y verduras estaban en su fase madura para consumirse, posiblemente eran pintados en primavera y verano porque los colores son cálidos. Se observan nubes y un cielo azul despejado, los follajes de la vegetación están muy verdes y las frutas en las pinturas son consumidas en épocas calurosas.

Finalmente, teniendo en cuenta la casta representada, los productos no van a ser los mismos y mucho menos las cocinas iban a estar equipadas con los mismos utensilios, baste como muestra las pinturas con castas más bajas, las cuales tenían muchas frutas y verduras, mientras que en las castas más altas solo se representaba lo más ostentoso.

En pocas palabras, la identificación de los alimentos en las pinturas de castas fue accesible en virtud del conocimiento generado previamente acerca de los alimentos que ya estaban en la Nueva España y los que trajeron los conquistadores.

Conclusión

Al ver en las pinturas cuál casta representaba la familia, el asemejar los platillos y los ingredientes a cada linaje confirman el avance de las distinciones en la sociedad en el siglo XVIII, siendo este periodo cuando hasta en la comida era evidente de qué casta venía su descendencia.

Por todo esto, al analizar las pinturas de castas se contemplaron cómo estaban distribuidos los alimentos, siempre y cuando se tome en consideración que no todas las ascendencias consumían lo mismo, las pinturas como apoyo visual sobresalen como representaciones pictóricas de cómo era la vida en el siglo XVIII.

Mientras tanto, de igual manera se aprecia la gastronomía novohispana no solo en los ingredientes como las frutas y verduras retratadas, también se captó en otros alimentos, pongamos por caso los tamales, en el capítulo anterior eran descritos como pasteles pequeños y su relleno era de carne únicamente, mientras que en este apartado las pinturas los retratan posiblemente colmados de dulce, algo semejante ocurre con el uso de los utensilios de la cocina en la preparación de alimentos, en pocas palabras, no solo es analizar la comida en las pinturas, también es ver cómo fue esa simbiosis de cocinas.

Con miras a lo que leeremos en el siguiente capítulo, los recetarios de familia que han pasado de generación en generación, principalmente por las abuelas, son conocidos como literatura culinaria, los cuales narran el pasado de forma diferente que los libros o pinturas, para ser más específicos, su contenido se basa en enumerar los ingredientes con su proporción a utilizar pasando así al procedimiento, al mismo tiempo, los recetarios del siglo XVIII estaban escritos con instrucciones simples de entender, es decir, no todos los pobladores sabían leer y mucho menos escribir, por tanto, la manera en que estaban escritos era más simple de comprender.

Capítulo III. Gastronomía Novohispana en San Luis Potosí

Para condensar lo dicho hasta aquí, la gastronomía colonial comprendió un proceso largo, comenzando por la llegada de los españoles, quienes al igual que los nativos mesoamericanos, adaptaron a su dieta alimentos traídos del viejo mundo con productos de la Nueva España, sin saber que estaban mezclando dos cocinas diferentes obteniendo una nueva cocina mejor conocida como gastronomía novohispana.

Al igual que las crónicas de misioneros y los diarios de frailes, fueron base en la identificación de la cocina colonial a lo largo de los dos primeros capítulos, este capítulo tiene como finalidad mostrar la gastronomía novohispana en San Luis Potosí expuesta en el recetario de la Hacienda del Peñasco.

Para comprender mejor el capítulo, el cual cuenta con perspectivas diferentes, en primer lugar recapitularé lo visto en los capítulos anteriores, en segunda instancia de manera teórica explicaré la historia social de la comida y luego los recetarios y por último se revisará la gastronomía novohispana en San Luis Potosí en el siglo XVIII a través de un recetario. Sin olvidar que la gastronomía vista a lo largo de la tesina corresponde a una de las clases sociales altas, en este caso los hacendados.

El uso del recetario de una Hacienda Potosina del siglo XVIII en este capítulo es crucial debido a que aspiro que los lectores conozcan la gastronomía novohispana en San Luis Potosí, no de manera teórica, como se ha estado planteando a lo largo de estas páginas, de manera puntual me refiero a que lo hagan de modo literal, en otras palabras, que vean plasmado la historia del proceso mestizo gastronómico novohispano en los platillos anexados más adelante.

III. I Recapitulación

Como se ha dicho anteriormente, antes de entrar a la gastronomía novohispana potosina, repasar lo visto a lo largo de este texto facilita al lector recordar lo que se examinó y, por lo tanto, se refuerza la comprensión del tercer capítulo.

Con respecto al primer capítulo, la llegada de los españoles a la América precolombina, relatada en crónicas de frailes, conquistadores e historiadores, textos en los cuales se aprecia la adaptación entre los europeos y nativos con costumbres diferentes, se aprecia el resultado en el cual todos los

habitantes de la Nueva España vivieran en armonía encontrando así una forma de mezclarse sin causar conflictos, siendo su estratificación social por castas las cuales se vieron reflejadas en los platillos.

Por lo que se refiere al choque cultural, en el caso de los españoles, cuando era la hora de comer, el anhelo del dulce aroma de la cocina de sus madres venía con cada bocadillo de aquel alimento desconocido, por lo tanto, el deseo de reproducir platillos propios de la región de la que provenían hizo que trajeran y reprodujeran alimentos del viejo al nuevo mundo.

Cuando los europeos comían alimentos nativos no todos eran de su gusto, por lo tanto, solo adoptaron aquello que les gustaba por su sabor y aquello que no entraba en conflicto con sus tradiciones, en pocas palabras, los españoles acoplaron productos sencillos de ajustarse a sus paladares para así no lidiar con tantos problemas, a diferencia de los mesoamericanos que acondicionaron productos extranjeros a sus costumbres.

Conviene subrayar las haciendas y ranchos y rancherías, puesto que más adelante van a estar anexados recetas de una hacienda existente en 1773 en San Luis Potosí, de las cuales posiblemente ayuden al lector a comprender como era la cocina del siglo XVIII; será preciso mostrar que las haciendas cumplían con un papel importante, puesto que es el lugar donde la cocina novohispana surge, exploremos un poco la idea de que las mujeres nativas o mestizas eran quienes se encargaban de la cocina al igual que ellas iban a los tianguis a comprar mientras los hombres cultivaban o trabajaban las tierras.

Los ranchos y rancherías, al ser independientes y siendo sus habitantes mulatos o mestizos, es probable que contaban con el conocimiento para cultivar y cuidar del ganado, por otro lado, una de las maneras para mantenerse económicamente, era que la mujer saliera del rancho a vender los productos.

En suma, las crónicas de frailes narraban las diferencias entre el viejo con el nuevo mundo, a diferencia de Francisco Javier Clavijero (historiador y jesuita) quien relata el resultado de dicha adaptación, cosa que a simple vista pareció haberse dado de manera simple, sin embargo, tomó varios años.

Retomando el segundo capítulo con las pinturas de castas, a condición de percibirlo como historia social, en *La representación de la población afroamericana en las pinturas de castas de Nueva*

España. Siglo XVIII ⁷⁶, el autor explica cómo están representadas las familias por clases sociales, una familia tradicional colonial y a la vez católica, en la época colonial las familias se destacaban socialmente por ser mixtas, algo semejante ocurrió cuando los españoles se establecieron y los estratos sociales fueron notorios hasta el punto en que no solo se reflejaba en la vestimenta, llego a la mesa donde si tu plato tenía tamales o tortillas y frutas, pertenecías a las castas bajas, pero si eras de los que podían comprar alimentos exóticos y carnes, tu estrato social era el más alto.

En el siglo XVIII la economía, la política y lo social experimentaron un auge cuando el comercio tomo más relevancia, siendo los tianguis quienes vieron la aparición de los vendedores ambulantes⁷⁷ quienes de manera regular aparecen en las pinturas, los vendedores cargaban con frutas, pescados, flores, y bebidas como el pulque, productos consumidos por castas como mulato, zambayga, barsino, etc.

En consecuencia, los antecedentes de la gastronomía novohispana y el uso de las pinturas de castas en la identificación de la comida colonial, con respecto a la historia social y los recetarios, son fundamentales para la comprensión de las dos versiones diferentes sobre cómo se dieron las clases sociales en el siglo XVIII, siendo la primera los antecedentes de la gastronomía y el uso de pinturas de castas.

Con miras a los estratos sociales, estos se podían identificar con las frutas, verduras, platillos y bebidas retratados en las pinturas de castas, de los cuales sin lugar a duda es más comprensible identificar cuál ingrediente pertenece a cierta cultura. Antes de componer lo correspondiente a San Luis Potosí, conocer la historia social de la comida es una parte relevante de los estratos sociales.

III. II Historia social de la comida

Deseo subrayar que para comprender la literatura culinaria, primero tratemos el tema de la historia social de la comida, considerando que es la gente, el pueblo, las castas, la gastronomía, etc., quienes hacen posible esa identidad nacional, sin todos estos elementos la sociedad novohispana no se hubiera sentido identificada.

⁷⁶. Guillermo Ligas Torres, "La representación de la población afroamericana en las pinturas de castas de Nueva España. Siglo XVIII", 64-69.

⁷⁷. *Idem*, pp. 69-71

Hecha esta salvedad, para la administración de un estado se debe considerar “la dinámica entre la sociedad, su población y la tecnología utilizada para explotar un hábitat específico, modelaron de manera diferente cada unidad político-administrativa”⁷⁸, dicho de otra manera, para tener un mejor control territorial se debe administrar a la población y así ejercer los beneficios de la tierra y sus productos obteniendo economía, mientras tanto la política se encarga de otros asuntos.

Con la producción de alimentos viene la diferenciación entre cocina (comida cotidiana) y la cocina gourmet (para consumirse en ocasiones especiales o en celebraciones y distinguida por hacerse con alimentos exóticos), reconocidas como baja y alta cocina. De manera puntual me refiero, la alta cocina es para personas con economía suficiente para comprar los alimentos indispensables mientras que la baja cocina es para aquellos que no cuentan con suficiente dinero para comprar alimento, estas creencias iban acorde con las religiosas y sanitarias, reclamando así su lugar en la alimentación.

Retomando la función de los estados, para el caso de América, entre los motivos para administrar las tierras se justificaban siguiendo el principio de obedecer las raíces históricas, demográficas y las órdenes divinas. De manera semejante, cuando las castas se formaron, los pueblos indios invadieron puestos administrativos para así poder dirigir la repartición de tierras y de esa forma la nueva sociedad no se quedará estancada y siguiera avanzando políticamente, sirva de ejemplo la proclamación a los habitantes de casarse sin importar el origen de la pareja, sirva de ejemplo, si era negra, india, nativa etc., esto tenía el objetivo de que todos los habitantes desempeñaran el mismo papel, es decir, todos tenían los mismos derechos y para justificar los nuevos rangos sociales y así evitar confusiones, decían que los dioses y las fuerzas divinas decretaban dichos ordenamientos sociales⁷⁹.

Conviene subrayar que las sociedades existen gracias a la sobrepoblación en ciudades y, en el caso de América, en los ranchos y rancherías al ser los espacios en donde se producen los alimentos que serán vendidos en los mercados, pero también pueden ser de uso personal, la gente misma es quien se encarga de trabajar en la producción de alimentos, pero cuando son distribuidos se da de manera

⁷⁸. Patricia Aguirre, “La comida de las sociedades preindustriales” en *Una historia social de la comida* (Buenos Aires: Lugar Editorial S.A, 2013), 157-158.

⁷⁹. Patricia Aguirre. 2013. “La comida de las sociedades preindustriales”.

injusta, ya que los estratos sociales más altos son los que van a decidir quién va a obtener el mejor producto y lo sobrante va a ser para el resto de la población.⁸⁰

Por otro lado, los conceptos sobre las dos diferentes gastronomías se esclarecerán en lo que sigue, existen dos cocinas: la baja cocina, conocida también como campesina o a secas, esta cocina es para la mayoría de los plebeyos o de la gente común y la alta cocina o cocina aristocrática o *cuisine*, siendo esta de los altos dignatarios de la nobleza y el clero.

En primer lugar, la alta cocina, en lo que respecta a las cocinas coloniales, trataron de imitar la cocina europea en el ambiente en el que estos vivían, su principal característica es asociar los alimentos a funciones, en otras palabras, utiliza alimentos de la región, los de mejor calidad utilizando solamente una pequeña cantidad debido a que solo era consumido por una pequeña parte de la población. Además, la técnica para hacer platos refinados se basaba en tradiciones locales y en la cocina extranjera con un toque de imaginación de los cocineros, todavía cabe señalar que esta cocina era manejada por hombres.

En segunda instancia, la baja cocina o la cocina del noventa por ciento menos afortunado, contaba con alimentos locales/ecológicos, de manera puntual me refiero a que se consumía lo que se cultivaba en el sitio, los alimentos también eran fáciles de conseguir así como los más comunes y baratos, pongamos por caso los cereales y los tubérculos.

Con la poca cantidad, pero variada de ingredientes, la baja cocina es considerada escasa, puesto que es un arte combinar pocos ingredientes de diferentes maneras y así encontrar los sabores en cada comida, de modo que el platillo del día estaba dividido en: el corazón sea algún cereal o tubérculo (el cual es el que provee energía y proveen la sensación de saciedad) y como complemento estaban las verduras, lácteos o la carne (los que proveen los micronutrientes y las proteínas, pero sobre todo el sabor), es decir, la receta era cereal con algo.

En relación con las diferentes cocinas, la alta cocina es para aquellas castas donde probablemente los padres de los progenitores son españoles y sus mamás mestizas y, por lo tanto, estas familias tenían a sus cocineros, en tanto que la baja cocina es para los de linajes más bajos siendo las mujeres encargadas de cocinar.

⁸⁰. *Idem*, pp. 157-181.

Dicho brevemente, la alta cocina es de gran escala, la cual es manejada por especialistas, mientras que la baja cocina es doméstica y más pequeña, esta última puede ser muy recelosa al momento de escoger quien puede y quién no conocer la receta.

III. III Literatura culinaria

En relación con lo visto en la historia social, los recetarios relatan con una estructura distinta la historia de la vida cotidiana, así como también fue un factor para determinar las diferentes clases sociales.

La literatura culinaria fue uno de los factores para dividir a la población, en este caso las castas, el mecanismo de exclusión distinguía dos maneras de vivir y comer, dicho de otra manera, otra manera de diferenciar a una casta de otra se dio a que no todas sabían leer ni escribir. Sirva de ejemplo, que la clase baja al no contar con los suficientes conocimientos para escribir y leer, los recetarios están escritos como si una persona le estuviera explicando a otra, a diferencia de los recetarios de hoy en día, los cuales traen instrucciones específicas.

Antes la literatura culinaria no era significativa como las crónicas o los diarios, fue hasta el siglo XX cuando se trató el tema por primera vez, más específicamente, los intelectuales mexicanos le asignaron la importancia a su herencia mestiza, uniendo a las civilizaciones del Viejo Mundo y el Nuevo Mundo ‘‘formando así lo que Vasconcelos denominó una raza cósmica’’⁸¹.

Hablemos de una nación, ya que fue a partir del reconocimiento de la cocina como identidad nacional, siendo las mujeres y su cultura doméstica las primeras en formar esa identidad, ya que al ser quienes pasaban más tiempo en la cocina, siendo así que con el consumo de los alimentos caseros nace la igualdad entre sociedades.⁸²

La cocina criolla se caracteriza porque las cocineras nativas de la América eran quienes enseñaban a las criollas los diferentes ingredientes como el chile en los platillos europeos, dicho componente fue el más utilizado en platillos como el mole, chorizos, adobes y los chiles en nogada⁸³.

Otro punto es la época novohispana, dicho espacio temporal aconteció la formación de la gastronomía propiamente mexicana, en otras palabras, al siglo XVIII se le atribuye como la

⁸¹. Jeffrey M. Pilcher.2001. *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*.

⁸² *Idem*, pp. 13-15

⁸³ *Idem* pp. 13-19

temporalidad en donde la gastronomía mexicana nació y como se declaró antes, la nación estaba formándose de la mano del arte culinario.

A los espacios como lo fueron los conventos y las castas, la gastronomía tomó forma con aquellos alimentos mezclados de dos cocinas diferentes, coexistiendo las tradiciones hispanas con las nuevas riquezas locales, así mismo, el uso de la imaginación tuvo mucha relevancia en este nuevo arte, sirva de ejemplo los diferentes usos del pan, ya sea para consumirse con el vino o ser usado para hacer bizcochos. No olvidemos los chiles en nogada, platillo novohispano reconocido a manera de aquella mezcla de sabores entre continentes, el cual formó parte del proceso histórico del México novohispano.

De donde se infiere que la literatura culinaria fue uno de los factores en la sociedad novohispana que para el siglo XX se le reconoce como una nación, es decir, los recetarios de la vida privada son parte de la historia de México y ayudaron en la conformación la sociedad.

III. IV Cocina Novohispana en San Luis Potosí, siglo XVIII

Todas estas observaciones se relacionan también con el caso de San Luis Potosí, dicho de otra manera, en el siglo XVIII, al estar sentadas las bases de la cultura novohispana, cada zona también estaba en busca de ese reconocimiento gastronómico. Dicho lo anterior, al entrar en aspectos de la vida diaria como lo son los recetarios, estos contribuyen en la identificación del arte culinario.

A su vez, la sociedad novohispana, al estar dividida por castas, la historia va a ser relatada de diferentes maneras y a consideración de la autora, la historia de la gastronomía novohispana del siglo XVIII en San Luis Potosí se ve debidamente reflejada en el recetario de la Hacienda del Peñasco, pero primero atendamos el caso potosino de manera general.

Cuando hablamos del lugar en el que vivimos, no podemos evitar sentirnos orgullosos por los lugares históricos y de la gastronomía que nos identifica, cada zona gastronómica tiene una cocina que la caracteriza y la hace diferente de otra con el uso de uno o dos ingredientes diferentes, el cómo lo preparan.

San Luis Potosí es un estado muy tradicionalista en la que sus prácticas y costumbres se remontan de hace siglos, para este caso, el que la autora se encontrara con un cuaderno de cocina de una hacienda potosina como lo es *Quadernos de Cosina de Barrios Guizados. Hacienda del Peñasco*,

*San Luis Potosí, 1773*⁸⁴, donde el libro primero muestra al lector los ingredientes más usados de la época, así como también que se cultivaba, el ganado que se manejaba, cómo se cocinaban los alimentos y los utensilios de la cocina, para después adentrarse en las recetas potosinas.

Entre los alimentos destacables hoy en día de San Luis Potosí están las famosas tunas, por otra parte, en el siglo XVIII y más específicamente en las haciendas, se reconoce el sembradío de maíz, chile, frijol, algodón, mientras que los árboles frutales está el durazno, el membrillo, los manzanos, perales, higueros, perones, guayabas, ciruelos, granadas, moras, nogales, olivos, a veces vides y colmenas de abejas, así mismo, para el altiplano potosino la cosecha más importante eran los frutos cactáceos como los nopales tiernos y las tunas en su diversidad de colores y sabores, y por último, también estaba la charola, la memela, el duraznillo, el garambullo, la tapona y el xoconostle.

La carne consumida era de aves como la gallina y el guajolote, mientras que la carne roja era de chivo, borrego y la vaca, aunque su consumo no era diario, al parecer era cada tercer día o en ocasiones especiales como los banquetes.

En los recetarios encontramos condimentos como la canela, el clavo y la pimienta negra para recetas saladas o la pimienta de Tabasco para recetas dulces, el epazote y la hoja de aguacate; entre las semillas está la almendra, el ajonjolí, las nueces, las avellanas, piñones y las pepitas de calabaza.

En cuanto a las leguminosas están el garbanzo, chícharos verdes y tal vez secos, en cuanto a los frijoles están especificados los “prietos” o “chichimecos” y los ejotes. Entre las hortalizas está la lechuga, espinacas, betabel, zanahoria, alcachofa, coliflor, coles de las blancas, pepinos y chayote.

Las harinas provenían del maíz (cacahuacintle y tlaxqueño), arroz y trigo, hay que mencionar, además, el uso de la harina para panes, buñuelos y hojuelas.

Las bebidas alcohólicas no solo eran para beber, la licorería se usaba en recetas como el vino blanco, vino tinto, vino de parras, vino carlón y el aguardiente. Se debe agregar que algunas haciendas contaban con sus fábricas de mezcal siendo surtidos de los agaves que crecían en las

⁸⁴. Herdez, *Quadernos de Cosina de Barios Guizados. Hacienda del Peñasco, San Luis Potosí, 1773*. 2007.

mismas propiedades, las destilerías también eran suministrados de las vides o de las cañas de azúcar.

En el caso de los aceites, al no contar con grasa para cocinar, lo más utilizado en la época era la manteca o en caso de que sean platillos que se deben de hervir, se utilizaba mucho el agua o el vino, siendo este último un saborizante para los alimentos, en pocas palabras, los españoles renovaron la forma de preparar las comidas, pero también se puede ver aún un atraso tecnológico en los hogares coloniales, sirva de ejemplo que ya estaban las hornillas para calentar los alimentos, sin embargo, aún se usaba el fuego de las fogatas.

Si nos adentramos más a las cocinas coloniales, vemos más allá de un espacio privado en el que trabajan mayormente las mujeres, en el caso de la alta cocina, los hombres en la época novohispana. En relación con todo lo que le pertenece a este espacio, encontramos muchas secciones, contaban con “hornillas y espacio holgado para esas preparaciones de fiesta. Sabemos que se utilizaba leña porque en algunas recetas hay la indicación de que ésta sea “de cuenta, no recolectada al azar en el campo, sino comprada, con el propósito de evitar que se ahumaran los alimentos”⁸⁵.

En las pinturas de castas apreciamos el uso del barro en diferentes presentaciones como ollas de distintos tamaños, tortas, cazuelas, lebrillos⁸⁶, tarros, platos y braseros, comales de diferentes tamaños, también estaban las ollas de cobre, los cazos, sartenes y parrillas, pucheros y pucheritos. Los cajones estaban lo más cerca que se pudiera de las hornillas, las cuales contenían cucharas para mover el caldo, cuchillos, el rayo o rallador, un punzón para sacar los corazones de frutas, el membrillo y una tijera. Estaban las artesas de madera cuya función era la de resguardar las masas que se tenían que leudar antes de ser horneados, sus compañeras eran una pala de madera y una pala más pequeña cuya función era para batir. Estaban las coladeras o cernidores que eran de cerda, pero también de vez en cuando se utilizaba una servilleta, se encontraba el ayate tupido⁸⁷, un paño

⁸⁵. Fundación Herdez, “Cocinando a dos fuegos”, 33.

⁸⁶. Vasija de barro vidriado, de plata u otro material, más ancha por el borde que por el fondo, y que sirve para lavar la ropa y otros usos. Real Academia Española, “lebrillo”, Diccionario de lengua española, lebrillo | Definición | Diccionario de la lengua española | RAE – ASALE (consultado el 5 de septiembre de 2023).

⁸⁷. Tela rala de hilo de Maguey. Real Academia Española, “ayate”. Farlex, “significado de ayate diccionario”, The Free Dictionary, Ayate - significado de ayate diccionario (thefreedictionary.com) (consultado el 5 de septiembre de 2023).

o cotense o una calceta nueva, que cumplieran con la misma función de las coladeras al igual que mantener limpia la cocina.

Los utensilios fueron una herramienta importante en la preparación de los alimentos, puesto que sin estos no se pueden cocinar, algunos platillos eran hechos con el uso de la mano humana para amasar o cortar las frutas y verduras con ayuda del cuchillo, pero eso no quita que los cernidores, las palas y las artesas de madera sean de mucha ayuda. Se debe destacar que, algunos alimentos, dependiendo si se hacen con cierto material o se amasan, su sabor va a ser distinto.

Aun cuando el maíz, el chile y el frijol seguían siendo los ingredientes más usados como base de la dieta básica de un mexicano, así mismo los potosinos consumen productos característicos de la zona como la tuna, el membrillo, la guayaba, los higos, la canela, la pimienta negra, los ejotes, el ajo, etc., en pocas palabras San Luis Potosí come lo que sus tradiciones, costumbres y su gastronomía dictan.

Por consiguiente, la gastronomía novohispana en San Luis Potosí contaba con elementos prehispánicos, europeos y propios de la región potosina, por ello cada región gastronómica tiene un poco de todo, pero se aferra a sus raíces.

III. VI Análisis del recetario de la Hacienda del Peñasco

En lo que sigue voy a analizar el recetario, en vista de que en el encabezamiento anterior solo se expuso lo correspondiente a la gastronomía novohispana potosina, así como también la parte teórica del recetario, por otra parte, por lo que se refiere a las recetas anexadas más adelante, me parece importante hacer observaciones a manera que los lectores comprendan mejor lo que leerán en las siguientes páginas correspondientes.

El recetario cuenta con recetas saladas y dulces como lo son las gorditas, la mermelada, biñuelos, tamales con chile, entre otros, así mismo, los propios nombres de los alimentos le dicen al lector cuáles alimentos llevan la mayoría de los productos prehispánicos y aquellos que tienen un poco del viejo y del nuevo mundo.

En primer lugar, la ortografía del recetario no es comprensible como lo son hoy en día, debido a que es un escrito familiar, es decir, no es un texto académico y menos aún se presentó ante personas las cuales buscaban expandir su conocimiento. Por lo que no fue necesario revisar la ortografía ni

la redacción, para ser más específicos fue un manuscrito familiar, digamos que debía quedarse en lo privado, pero conforme avanzó el tiempo y la literatura culinaria fue más relevante, el documento paso a ser esencial en la historia de la gastronomía novohispana potosina.

En segundo lugar, la mayoría de las recetas saladas contienen alimentos prehispánicos, mientras que las dulces tienen de ambas, dicho de otra manera, los productos son nativos y extranjeros, tomemos por caso el chocolate de espuma, del cual desde sus ingredientes hasta su preparación tienen su origen en la época prehispánica, pero el añadir el azúcar es aspecto europeo, en cambio, los alimentos salados como lo son los tamales disponen de un poco de todo, es decir, desde la harina, el chile y la manteca, es un alimento con ingredientes fusionados.

Enseguida, el modo de preparación era dependiendo a lo que se estaba cocinando, la mayoría de los platillos se asaban, se freían en manteca o aceite, se hervían en agua o se calentaban en comales, me gustaría dejar claro que se cocinaba con lo que contaba la cocina.

En cuanto a las medidas para los platillos, se utilizaban cantidades aproximadamente exactas de condimentos, tomando en cuenta que las proporciones son diferentes a como lo son hoy en día, dicho de otra manera, actualmente las personas utilizan las tazas o los litros, a diferencia de lo escrito en el siglo XVIII utilizándose las tazas o las libras; por otro lado, no viene de manera directa que se realice la receta del mismo modo en que está escrito en las páginas, es probable que las personas adaptaran lo escrito a como les pareciera mejor, es decir, cada mujer u hombre tiene su sazón y, por lo tanto, no siempre seguían las instrucciones, cada persona lo hacía a su consideración y como era su sazón.

Se debe agregar que la hacienda, al ser un espacio en el que los productos abundan y las mujeres que trabajaban compraban los ingredientes en los tianguis o a vendedores ambulantes, cada día había un platillo diferente para la familia.

Finalmente, dando un repaso por los antecedentes, luego pasamos a las pinturas de castas y por último identificar la gastronomía novohispana en San Luis Potosí, en el recetario se aprecia de manera resumida y sencilla lo que se leyó a lo largo de los capítulos, pongamos por caso la receta de una liebre, los biñuelos o las gorditas. En síntesis, el haber puesto el recetario en la identificación del arte culinario potosino fue un apoyo importante para que el lector al pasar los capítulos y sus

encabezamientos sepa que no solo la literatura culinaria está ahí para saber hacer la comida, estos tienen una historia muy interesante que se remonta desde hace siglos.

Conclusiones

Para concluir, San Luis Potosí, al igual que muchos estados, pasó por muchas adaptaciones antes de ser lo que es hoy y no solo de manera económica y política, lo digo desde sus raíces, más específicamente desde la cocina, representando así una nación que apenas surgía después de todos los cambios sufridos, de manera puntual me refiero a desde nuestros ante pasados prehispánicos, la llegada de los españoles y la adaptación de aquello nuevo que traían los extranjeros a nuestras tierras, lo cual dio como resultado nuevas familias, vestimenta, sociedad, política y sobre todo una identidad social.

Las batallas no solo se dieron por las tierras, la cocina fue un lugar de pelea por ver quién cocinaba mejor, una lucha entre hombres y mujeres para quedarse en la cocina.

Las recetas, al ser parte de aquella desigualdad de castas, diferenciados por quien sabía escribir y leer, fue también un apoyo importante en la conservación de los platillos, que a pesar de estar escrito los ingredientes a utilizar, es probable que las personas cambiaran la receta a su gusto. Deseo subrayar que estos recetarios transportaron a la escritora de la tesis por la historia gastronómica de la Nueva España Colonial, cumpliendo un objetivo fundamental para la comprensión de la gastronomía novohispana.

A continuación, recetas seleccionadas del recetario el cual se encuentra en el libro *Quadernos de Cosina de Barrios Guizados. Hacienda del Peñasco, San Luis Potosí, 1773.*

Recetario

Una receta no tiene alma.

Es el cocinero quien debe darle alma a la receta

Thomas Keller⁸⁸ (chef estadounidense)

Cuaderno [Quaderno] 2° de Cosina [Cossina] de B

Liebre

No. 11. Procurar desollar la liebre con mucho cuidado, para que no se le queden pelos pegados, por quanto la liebre no se lava, por ningún casso, solo que esta traiga las tripas reventadas, y assi digo que tomarías la liebre, y despues de desollada con asseo, la partiras como te pareciere, tu la iras acomodando en una olla con jamón, una cabeza de ajos machucada, cebollas, unas alcaparras, especias finas, un poco de perejil picado, tomillo, y laurel, vino Carlon, vinagre fuerte, y un poquito de aceite, y manteca, sal, la pondrás a poco fuego, hasta que tanto que beas, que se ha frito y tomado cuerpo, y entonces le hecharas caldo de substancia, si le tienes, y sino caldo de puchero, y si este no lo hubiera tampoco hechale agua, pero no mucha, y tapa la olla mui bien, y si le hecharas unos piñoncitos, no le harán perjuicio, con todo esto al fuego, ten grande cuidado no se queme por ser mui facil, y de este modo ella sola ba sacando su salza, luego que este cosida, y que le haiga quedado mui poco caldo, tostaras unas rebanadas de pan bien delgadas, y poniendolas en el plato, le pondrás la liebre, y salza por encima y la serviras así.

Bacalado

No. 19. Despues de remojado el pescado, se lava mui bien, se saca del agua, se hecha en el sarten de manteca, y dos dientes de ajos, y se hecha en la manteca, y se refríe. Se hecha el pescado, y a los dos hervores quatro dientes de ajo remolidos, incorporados con un migajón de pan remojado en agua, y despues de bien cosido se hecha un poco de aceite, el chile se hade moler despues de bien remojado.

⁸⁸. Thomas Keller. "Frases célebres de cocina", Gallina Blanca, Frases célebres de cocina | Recetas Gallina Blanca (consultado el 5 de septiembre de 2023).

Adicciones al Libro principal de los Venenos

Aves Asadas

No. 1. Dos modos de aasado ay, uno en Asador, otro a dos fuegos, pero en el Asador es mucho mejor, despues de dispuesto tu Asado, esto es si mechado, o caldeado, o simple, lo hiras ensartando en el Asador, y si lo empapelares llebaran menos riesgo en especial los pichones, pollos y pipilas, que el carnero, ternera, y cabrito, no es tan facil el quemarse: Ya se entiende que todo esto antes de empapelarlo se le ha de dar manteca, sal, y especias, y lo mismo a lo que no se huviere de empapelar aunque no este mechado.

Gorditas (este título no aparece en el original)

No. 51. Medio de mais cacahuasincle, se muele en seco, y con quartilla del otro mais que este se haze nixtamal instamal, y se muele tambien, y luego juntos se ziernen, el instamal hade estar mui bien lavado, assi que esta zernido se le hechan seis u ocho yemas, una libra de manteca, un pedazo de chicharron del que tiene mas gordo y manteca, se muele y todo esso se rebuelbe bien con la sal suficiente, y se amassa mui bien se tuestan bien tres o quatro chiles, y bien desvenados, y con medio de chicharrón del esponjado, y gordo, se muele con los chiles, y se le hecha sal, y su epasote, y se pone a freir tantito, y con esto se rellenan las tortillitas, se cuesen en comalito, y tambien este jenero de tortillitas quando se quiere, se frien en manteca, y entonces no se cuesen en comal.

Adicciones a los Benenos, que Suabemente destruyen la Naturaleza

Tratado segundo en que se Contienen los tosigos de la Reposteria.

Tamalitos de Cacaguasingle

A diez tazas de mais zernido, una libra y claco de manteca mas que tibia, la azúcar bien molida, hasta que endulze la massa, tantita sal, y su agua de anís, mas que tibia, se bate bien la massa, y el punto se toma hechando tantita massa en agua fría, si se entra la massa hasta el fondo, le falta que batir, si se queda la otra masa sobre el agua, ya esta buena.

Rezeta de la Mermelada

Se buscan los membrillos de los que llaman escurridos, se pone un perol en la lumbre, y mientras se ba calentando el agua se ban partiendo los membrillos por en medio, sacando los corazones, y

raspandoles, lo áspero, con la maior ligereza que se pueda, y son mojarlos, porque no se pongan colorados, assi que estén se hechan en el perol, que ha de estar ya en punto de hervir, se tapan con zacate y un lebrillo, para que cuezan, y ya que estén cosidos se tiene prevenido un chiquihuite con unos manteles, se quita el lebrillo, y zacate, se sacan y se hechan en el chiquihuite, dentro de estos manteles y se tapan mui bien con ellos mismos, ya para esto hade estar la alminar clarificada, y se pone a darle punto que ha de ser que quaje en el azúcar y que se coja y suene, pero no que quiebre, ya para esto tendrán el membrillo zernido, y pesado, y este zernido será para sedazos, y sin destapar, hade ser a cada libra de carne, dos libras y media de azúcar, ya de punto la almivar, se quita de la lumbre, y ya que yerba tantito, ban hechando la carne, una, y otra bate como turron, hasta que se haga una telita, no se vuelve a poner en la lumbre, porque se pondrá colorada, y lo especial de esta mermelada, es que queda mui blanca, ya que se haga tela se ba hechando en lo que se quiere.

Biñuelos

Una libra de arina, seis o quatro guebos con claras y yemas, como guebo y medio, de manteca derretida, tantita, lebadura, anís, sal, se baten mui bien en metate, hechandoles el agua necesaria para que queden de buen punto, se ban friendo, y se ban comiendo con su almíbar y canela por encima.

Tortitas

No. 68. A veinte y cinco huevos con claras, una libra de manteca, y otra de asucar, una tasa de agua y la arina que embebiere este recaudo, se amasa y se dexa la masa blandita, y se hacen las tortitas, antes de meterlas en el orno se mojan por arriba, y se les hecha gragea, el orno como el de las puchas.

Chocolate de Espuma

No. 87. Se coge cacao de espuma, y de no allarlo, cacao gordo, y se pasa por agua caliente, y se hecha en un tompiate así mojado por dos o tres días, y se pone a secar, despues se pasa por el comal quanto se pueda mondar y no mas, se muele solo sin asucar, se merca orejuela, mecatillo, y levadura de chocolate, que con medio real de estas tres cosas, ai para tres libras de cacao, y todas tres cosas se pasan por el comal, y con un poco de pimienta gorda, y un poco de marquesote, y un poco de trigo tostado, todo junto se muele.

Tamales

No. 197. A cinco tasas de mais sernido, media libra de manteca derretida, se vate un poco de anís, y de otra agua, se le hecha a la arina a cada cinco tasas, un posuelito de otra agua, y su manteca derretida tivia, tambien se la va metiendo su asucar milida a los de dulce, y que estén bien dulsesitos.

Para los de chile, y de espesia, se le hecha, o se vaten con el caldo gordito en que se cosiere la carne, hechando siempre la misma cantidad, que del agua de anís, en los de dulce, y también se le hecha una poquita de agua de anís, y se quesén como todos, se comen, y se tiran muchos pedos.

Tamales de chile

No. 116 Se pone el niscamel de mais tlaxqueño con poca cal, despues se lava mui bien, se muele en seco mui remolido, se tiene prevenido un ayate tupido, y en el se va sirviendo sin apurar la coladura, en estando todo sernido se le hecha bastante manteca derretida, su sal, y agua tibia la que bastare a que todo esto quede una masa aguada, se bate con el revés de una cuchara hasta que hechando una gota de esta masa en agua fría, se suba para arriba, en estando de este modo se va hechando en las ojas, y sobre la masa una cucharada de chile que se prevendrá bien guisado, y mui espeso, con gallina, o lomo, y ensima mas masa y se embuelbe el tamal, se ponen a coser como es costumbre, teniendo el cuidado de ver quando estén cosidos por que no se pasen, y en la misma forma se hacen de espesia.

Conclusiones

La gastronomía novohispana fue un antes y un después de la cocina nacional, puesto que gracias a este trato social que hubo entre castas, las personas comenzaron a identificarse no solo con su vestimenta, también con la comida como símbolo para que en el siglo XVIII esa unificación como nación se diera con la cocina.

En otras palabras, para conocer la gastronomía novohispana de San Luis Potosí se dispuso de un retroceso en el tiempo, es decir, regresar a la época prehispánica, después la llegada de los españoles a territorios desconocidos en donde tuvieron que observar que era lo que comían los indios nativos y como cazaban, su agricultura, flora y fauna, cómo y con qué utensilios cocinaban y de igual manera, saber que era lo que comía aquel que reinaba las tierras desconocidas, así como también los habitantes de la época prehispánica se adaptaron a las costumbres gastronómicas de los europeos, para finalmente llegar al siglo XVIII cuando se estaba conformando la cocina colonial.

Conforme pasó el tiempo y ya establecida la Nueva España, todos los pobladores tuvieron que adoptar no solo costumbres, tradiciones y religiones, se logró el ajuste de alimentos y animales a su dieta básica como el trigo, el ganado vacuno y porcino, etc., al principio fue difícil, pero con el tiempo se logró crear una armonía entre lo viejo y lo nuevo lo cual dio como resultado algo extraordinario hoy mejor conocido a manera de gastronomía novohispana.

Para conocer la gastronomía novohispana primero se tuvieron que revisar sus antecedentes y eso se logró con el apoyo de los diarios de viajes y las historias de los misioneros, conquistadores y un jesuita, este último ayudo más que nada en la comprensión de la dieta novohispana. Si bien, con la llegada de los españoles a lo que sería la Nueva España, primero hubo un encuentro entre dos mundos y posteriormente una adaptación a las diferentes costumbres culinarias, la cual se dio a lo largo de los siglos XVI, XVII y XVIII, pero no fue hasta el siglo XVIII que se formó como tal el nuevo arte culinario. Teniendo este antecedente entendido, se identificó mejor la gastronomía novohispana y así pasar a las pinturas de castas.

Dicho lo anterior, para tener un mejor enfoque de cómo eran los alimentos, los platillos y cómo era que comían las personas en la época, se recurrieron a pinturas de castas, las cuales fueron un recurso visual muy importante, no solo para tener en imágenes como eran las frutas, fue un apoyo

para visualizar como eran las cocinas, los utensilios utilizados para cocinar, quienes estaban en la cocina preparando los alimentos, en pocas palabras, se analizaron a fondo las pinturas de castas como sustento visual ejemplificando y demostrando lo escrito en el primer capítulo.

De igual manera, involuntariamente se logró captar cómo la comida fue un elemento para diferenciar las castas, con esto quiero decir que no era el objetivo de este trabajo relacionar la comida con los diferentes estratos sociales, pero debido a lo analizado en los dos primeros capítulos, se dio de manera natural dichas conclusiones.

Conforme el lector iba avanzando en la lectura del trabajo, se puede apreciar que la gastronomía vista a lo largo del trabajo corresponde a una de las clases sociales altas, es decir, los hacendados y lo que comía el gran Montezuma, pero, también se vio un poco de la cocina de las clases sociales bajas como lo fue en las pinturas de castas.

Una vez reunidos los datos necesarios, nos trasladamos a San Luis Potosí, en donde fue más sencillo identificar su gastronomía novohispana, ya que al haber leído las crónicas de los viajeros, cómo se logró dar esa adaptación de lo viejo con lo nuevo y que dependiendo a qué castas pertenecías era lo que consumías, San Luis Potosí al contar con su flora y fauna, y ganadería que lo caracteriza, en los recetarios aparecen dichos ingredientes de los cuales resultó grato entrar a fondo su historia y poder entender la preparación de los alimentos.

Por otro lado, conforme se tenía una lectura a fondo de las recetas, era más sencillo identificar cuáles ingredientes son nativos, los que vinieron del extranjero, así como también identificar platillos y bebidas que siguen estando presentes a pesar de sufrir algún cambio, esto debido al ajuste del paladar de los españoles y de las personas del siglo XVIII.

De donde resulta que esta receta llegó a su fin, en donde sus ingredientes escogidos no solo fueron los mejores del mercado, sino que hay ingredientes nativos y extranjeros muy importantes para presentar un excelente platillo que los lectores disfruten.

¡Buen provecho!

Bibliografía

Pinturas de castas

Cabrera, Miguel (1763 a). *Castas. De español y mestiza, castiza* [óleo sobre lienzo]. Museo de América, Madrid. Museo de América - Resultados de la búsqueda (mcu.es).

Cabrera, Miguel (1763 b). *De negro e india, china cambuja* [pintura al óleo]. Museo de América, Madrid.

Cabrera, Miguel (1763 c). *De lobo e india, albarazado* [pintura al óleo]. Museo de América, Madrid.

Cabrera, Miguel (1763 d). *De albarasado y mestiza, barsino* [pintura al óleo]. Museo de América, Madrid.

Cabrera, Miguel (1763 e). *De indio y barsina, zambayga* [pintura al óleo]. Museo de América, Madrid. Museo

De Páez, José (siglo XVIII a). *De español y negra, mulato* [pintura al óleo]. Noticonquista UNAM, Ciudad de México. Galería (unam.mx).

De Páez, José (siglo XVIII b). *De español y negra, mulato (detalle)* [pintura al óleo]. Noticonquista UNAM, Ciudad de México.

Magón, José Joaquín (1751-1800 a). *De Español, e Yndia, nace Mestiza* [pintura al óleo]. Museo Nacional de Antropología, Madrid. Museo Nacional de Antropología - Resultados de la búsqueda (mcu.es).

Magón, José Joaquín (1751-1800 b). *De Español, y Negra, sale Mulato* [pintura al óleo]. Museo Nacional de Antropología, Madrid.

Magón, José Joaquín (1751-1800 c). *De Albino, y Española, lo que nace Torna atrás* [pintura al óleo]. Museo Nacional de Antropología, Madrid.

Magón, José Joaquín (1751-1800 d). *De Calpamulato, e Yndia, sale Gívaro* [pintura al óleo]. Museo Nacional de Antropología, Madrid.

Magón, José Joaquín (1751-1800 e). *De Lobo, e Yndia, sale Cambuja* [pintura al óleo]. Museo Nacional de Antropología, Madrid.

Referencias

Aguirre, Patricia. 2013. "La comida de las sociedades estatales preindustriales". En *Una historia social de la comida*. Traducido por Viviana Martinovich, 133-160, Buenos Aires, Lugar Editorial S.A. Patricia Aguirre - Una historia social de la comida.pdf.

Aguirre, Patricia. 2013. "La estratificación social base de la diferenciación culinaria". En *Una historia social de la comida*. 163-181.

Aguilar, Víctor, Corona, Tarsicio, López, Porfirio, Latournerie, Luis, Ramírez, Moisés, Villalón, Horacio y Aguilar Juan Apolinar. 2010. *Los chiles de México y su distribución*. Estado de México: SINAREFI, Colegio de Postgraduados, INIFAP, IT Conkal, UANL. [Chile.pdf](#).

Arrobo Reyes, José. 2013. "La fruta jícama, una alternativa de nutrición y salud". *Revista Científica YACHANA*. (2): 219. Jicama.pdf.

Autor desconocido. 2007. *Nuevo Cocinero Mexicano en forma de Diccionario, 1888*. México: Miguel Ángel Porrúa.

Ávila, Dolores, Bastarrachea, J. Ramón, Díaz, Alberto, Flechsig, Katrin, Moedano, Gabriel, Norman, Olivia, Pérez, Guadalupe, Salinas, Gisela, Suárez, Ma. Cristina y Vargas Luis A. 1988. *Atlas Cultura de México. Gastronomía*. México: Grupo Editorial Planeta. atlas-cultural-gastronomia.pdf.

Cabieses, F. y lozano, N. 2009. "La historia del tomate". *Científica* 6 (2): 195. Jitomate.pdf.

Carrillo Trueba, César. 2009. "El origen del maíz, naturaleza y cultura en Mesoamérica". *Ciencias* (92-93): 5-8. Maíz.pdf.

Chávez Pérez, María Fernanda. 2018. "Ejemplares de gastronomía de la Huasteca Potosina: Identidad cultural mexicana, San Luis Potosí, México", *Journal of Tourism and Heritage Research* (1): 3-5. Dialnet-EjemplaresDeGastronomiaDeLaHuastecaPotosina-7400805.pdf.

Clavijero, Francisco Javier. 2021. *Historia antigua de México*. México: Editorial Porrúa.

Crescencio Arredondo, Eduardo. 2016. "Nutrición e identificación de Ácaros en Papaya", Universidad Autónoma Chapingo, Departamento de Parasitología Agrícola, pp. 4-5. Consultado el 21 de abril de 2023. Papaya.pdf.

Colección Blastein, "Miguel Cabrera, 1695-1768". Museo Blastein. Consultado el 5 de septiembre de 2023. Miguel Cabrera en Museo Blaisten.

Colección Blastein. "José Joaquín Magón, S. XVIII". Museo Blastein. Consultado el 5 de septiembre de 2023. José Joaquín Magón en Museo Blaisten.

Corona Ortega, Diana Salomé. 2011. "Gastronomía Novohispana: un enfoque filológico". Tesis de Licenciatura., Universidad Nacional Autónoma de México. UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO.

De Mancera Concuera, Sonia. *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana*, 2015, México: Fonde de Cultura Económica. entre-gula-y-templanza-un-aspecto-de-la-historia-mexicana.pdf.

De Ajofrín, Fray Francisco. 2014. *Diario del viaje que por orden de la sagrada congregación de propaganda Fide hizo a la América Septentrional en el siglo XVIII*. España: Editorial Maestre. diariodelviajequ01fran.pdf.

De Sahagún, Bernandino. *Historia General de las cosas de Nueva España*. México: Imprenta del Ciudadano Alejandro Valdés. Fray Bernandino de Sahagún.PDF.

Díaz Del Castillo, Bernal. 2009. *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*. Barcelona: Linkgua Ediciones S.L. [Cronicas de América] León-Portilla, Miguel_Díaz del Castillo, Bernal_Cortés, Hernán - Historia verdadera de la conquista de la Nueva España (2009, Dastin) - libgen.li.pdf.

Díaz Pérez, José de Jesús. 2008. "Efecto del portainjerto y la densidad de plantación sobre la producción y calidad de la uva en la variedad Málaga roja (*Vitis vinífera* L.) ". Tesis de Licenciatura., Universidad Autónoma Agraria "Antonio Narro", División de carreras agronómicas.<https://www.google.com.mx/url?sa=t&ret=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&ved=2ahUKEwia6ZDH9qWCAxU6IkQIHRIJDW4QFnoECAgQAQ&url=http%3A%2F%2Fdeposito>

rio.uaaan.mx%3A8080%2Fxmlui%2Fhandle%2F123456789%2F2247&usg=AOvVaw1Hr3ZFxfT0YcE-AJOwyfra&opi=89978449.

Di Sapio, Osvaldo, Bueno, Miriam, Busilacchi, Héctor y Severin, Cecilia. 2008. "Chía: Importante antioxidante vegetal". Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Rosario. pp. 1156. Consultado el 21 de abril de 2023. Chia.pdf.

El Diario Vasco. 2021. "Granada: propiedades, beneficios y origen de esta fruta". Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A., Granada: propiedades, beneficios y origen de esta fruta | El Diario Vasco.

Enciclonet. "Ajofrín, Fray Francisco de (1719-1789)". Enciclonet. Consultado el 21 de abril de 2023. Ajofrín, Fray Francisco de (1719-1789).» MCNBiografias.com.

Escobar, Eugenio, Peralta, Martín y Miguel Ángel. 2010. "Una revisión sobre la importancia del fruto de guayaba (*Psidium guajava* K) y sus principales características en la post cosecha". *Revista Ciencias Técnicas Agropecuarias* (19): 74-76. Guayaba.pdf.

Foods. "La tuna: ¿qué es?, historia, cultivo, valor nutricional, usos, recetas y más...", foods.pe. Consultado el 21 de abril de 2023. La Tuna: ¿qué es?, historia, cultivo, valor nutricional, usos, recetas y más... - Superalimentos del Perú (foods.pe).

Fundación Herdez. 2007. *Quadernos de cosina de barrios guizados. Hacienda del Peñasco, San Luis Potosí, 1773*. México: DR, Fundación Herdez A.C.

Gallina Blanca. Frases célebres de cocina. Consultado el 5 de septiembre de 2023. Frases célebres de cocina | Recetas Gallina Blanca.

García Gonzales, Yolanda. 2009. "La dulcería mexicana en la época novohispana". Flores de Nieve, Universidad Nacional Autónoma de México. Consultado el 19 de noviembre de 2022. Flores de Nieve, Revista de estudiantes y profesores de español (unam.mx).

Gayoso Bazán, Guillermo y Chang Chávez, Luis. 2017. "Annona cherimola Mill. "chirimoya" (Annoance), una fruta utilizada como alimento en el Perú prehispánico". *Arnaldoa* (24). Annona cherimola Mill. "chirimoya" (Annonaceae), una fruta utilizada como alimento en el Perú prehispánico (scielo.org.pe).

Hernández, Víctor, Vargas, Ma. Luisa, Martínez, José, Hernández, San Juana y Mayek, Netzahualcóytl. 2013. "Origen, domesticación y diversificación del frijol común. Avances y perspectivas". *Revista Fitotécnica Mexicana* (36): 97-99. Frijol.pdf.

infoAgro. com. "El ajo: origen, composición y propiedades". Infoagro Systems, S.L. Consultado el 21 de abril de 2023. El ajo: origen, composición y propiedades (infoagro.com).

infoAgro.com. "El cultivo del plátano (banano)". InfoAgro Systems. S.L. Consultado el 21 de abril de 2023. El cultivo del plátano (banano) (infoagro.com).

Laraousse Cocina. "Flor de calabaza". Laraousse Cocina, Diccionario enciclopédico de la Gastronomía Mexicana. Consultado el 21 de abril de 2023. Palabras ★ Diccionario enciclopédico de la Gastronomía Mexicana ★ Flor de calabaza ★ Larousse Cocina.

Lira Saade, Rafael. 1996. "Calabazas de México". *Ciencias* (42): 52.55. Calabazas de México - Revista Ciencias (revistacienciasunam.com).

Ligas Torres, Guillermo. 2023. "La representación de la población afroamericana en las pinturas de castas de Nueva España. Siglo XVIII". Tesis de Licenciatura. Universidad Autónoma de San Luis Potosí.

Lucie-Smith, Edward. 1997 "rubenismo". En *Diccionario de Términos Artísticos*. Traducido por Mariani Hugo. rubenismo | Tesoro de Arte & Arquitectura (aatespanol.cl).

Montanari, Massimo. 2007. "La invención de la cocina". En *La comida como cultura*. Traducido por Silvia Blanco Flecha, 31-40, España, Ediciones Trea, S.L. MONTANARI, MASSIMO - La Comida como Cultura (OCR) [por Ganz1912].pdf.

M. Pilcher, Jeffrey. 2001. *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*. Traducido por Victoria Schssheim. México: Ediciones de la Reina Roja, S.A de C.V. Pilcher, Jeffrey M., Vivan los Tamales. La comida y la construcción de la identidad mexicana.pdf_.pdf.

Niembro, Mónica y Téllez, Rodolfo. 2012. "Historia y mestizaje de México a través de su gastronomía". *CULINARIA* (4): 36-45. Microsoft Word - historia del mestizaje OK.docx (uaemex.mx).

Norbert, Elías. 1987. "Sociogénesis de la oposición entre "cultura" y "civilización" en Alemania". En *El proceso de la civilización. Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas*. Traducido por Ramón García Cotarelo, 57-60, México, Fondo de Cultura Económica. Norbert_Elias.pdf.

Noyola Inocencio y Vela, Gerardo. 2022. *Entre cañaverales y azahares. Los sabores de la zona Media*. México: D.R.

Quiróz, Enriqueta. 2014. "Comer en Nueva España. Privilegios y pesares de la sociedad en el siglo XVIII". Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, México.

Quiroz Muñoz, Enriqueta. 2000. "La carne: entre el lujo y la subsistencia mercado, abastecimiento y precios en Ciudad de México, 1750-1812". Tesis de Doctorado., El Colegio de México, Centro de Estudios Históricos. Tesis | La carne: entre el lujo y la subsistencia mercado, abastecimiento y precios en Ciudad de México, 1750-1812 | ID: sx61dm58m | Colecciones Digitales de El Colegio de México (colmex.mx).

Real Academia de la Historia. "Bernandino de Ribeira". Real Academia de la Historia. Consultado el 21 de abril de 2023. Bernardino de Ribeira | Real Academia de la Historia (rah.es).

Saldarriaga Escobar, Gregorio Andrés. 2007. "Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada, Siglos XVI y XVII". Tesis de Doctorado. El Colegio de México, Centro de Estudios Históricos. Tesis | Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII | ID: gb19f606n | Colecciones Digitales de El Colegio de México (colmex.mx).

Sánchez Martínez, Alicia Verónica. 2006. "La fiesta del grupo: La construcción de México a través de sus comidas". *Opción* (22):9-25. La fiesta del gusto: La construcción de México a través de sus comidas (redalyc.org).

Saavedra Del Real, Gabriel y Kehr Medalle, Elizabeth. 2015. "Zanahoria (*Daucus carota* L. var. *Sativus Hoffm*)". *Boletín INIA* (411): 72-73. Zanahoria.pdf.

Secretaria Ejecutiva. "Nace Francisco Javier Clavijero, historiador y escritor". CNDH. Consultado el 2 de abril de 2023. Nace Francisco Javier Clavijero, historiador y escritor | Comisión Nacional de los Derechos Humanos - México (cndh.org.mx).

Semillas y Propiedad Intelectual. "La pera: estrella de la fruticultura argentina, Semillas y Propiedad Intelectual". Consultado el 21 de abril de 2023. La pera: estrella de la fruticultura argentina (semillasypi.org.ar).

Sin datos del autor. "La cocina del siglo XVIII. La influencia francesa e italiana. Visión de los viajeros extranjeros". *La comida y el hombre. Historia y etnografía de la cocina, blogspot* (blog), 21 de abril de 2018. La comida y el hombre. Consultado el 19 de abril de 2023.

SCRIBD. Aguilera Vadell. Dariel. "José de Páez, Texto". SCRIBD. Última modificación el 3 de enero 2022. Consultado el 21 de abril de 2023. José de Páez, Texto | PDF | Pinturas | Nueva España (scribd.com).

Torre Marina, María Covadonga. 2007. "¿Es la gastronomía un arte?". *Hospital-ESDAI* (12): 121-129. 12_7 Es la gastronomía un arte.pdf (up.edu.mx).

Voluntariado Nacional. 1988. *Comida Familiar en el Estado de San Luis Potosí*. San Luis Potosí: Banco Nacional de Crédito Rural, S.N.C.

W. Mintz, Sidney. 2003. *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. Traducido por Victoria Schussheim. México: Ediciones de la Reina Roja, S.A de C.V. _COLEC~1.PDF.